

Jaja w pieczarkach

Przepis dodany przez użytkownika ds

Tanie i łatwe w wykonaniu danie na kolację lub na śniadanie;)

Czas przygotowania: 35 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pieczarki - 40
- Cebula - 2 szt.
- Śmietana zwykła - 100 ml
- mąka - 1 łyżka(i)
- Jajka (1 na osobę) - 4 szt.
- Natka pietruszki -
- Masło - 2 łyżka(i)
- Sól, pieprz -

Przydatne akcesoria:

Deska do krojenia, nóż, patelnia.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę pokroić w kostkę i lekko podsmażyć. Gdy będzie jasnozłota wsypać drobno pokrojone pieczarki, posolić, doprawić pieprzem. Wszystko smażyć 10 -15 minut. Po odparowaniu opruszyć pieczarki mąką, dodać śmietanę i zamieszać. Wbijać po jednym jajku, smażyć, aż jaja się zetną.
Smacznego!

Jak podawać?

Z ziemniakami i surówką