

Zielona jajecznic

Przepis dodany przez użytkownika trini6



jajecznic

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 8 szt.
- zielony groszek - 15 dag
- bób - 15 dag
- mleko - 4 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mrożony groszek oraz bób wrzucić do lekko osolonego wrzątku, gotować 5-8 min od chwili ponownego wrzenia, bób obrac z łupinek

2.



Jajka wlać do miski, dodać mleko, doprawić solą i pieprzem, masę jajeczną roztrzepać

3. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić groszek i bób, obsmażyć przez 2 min, cały czas mieszając, wlać masę jajeczną, wymieszać i smażyć na małym ogniu