


Jajecznica z zielelem

 sio-smutki.blogspot.com/2016/07/jajecznica-z-zielem.html

Sio smutki!
M O N I K A O D K U C H N I

Dobro przywiezione z ogródka Mamusi i Tatusia nie może się zmarnować :) Taką jajecznicę z zielelem robiłam dawno temu z moją koleżanką, zazwyczaj w czasie wakacji. Próbowaliście? Uwielbiam ten smak - tak właśnie smakuje i pachnie lato!



Składniki na 1 osobę:

2 duże jajka

5 łyżek mleka

1 łyżeczka masła

ok. 5 łyżek posiekanych ziół: lubczyku, jasnej części pora, szczypiorki, natki pietruszki i koperku

mały miąższysty pomidor (np. bawole serce, albo malinowy)

sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Umyte zioła siekam dość drobno, przekładam na patelnię z masłem i podsmażam 2 minuty, mieszając. Jajka wybijam do miseczki, dodaję mleko, szczyptę soli i pieprzu, mieszam. Masę wlewam na patelnię, lekko mieszam, dodaję pokrojonego w cienkie plasterki pomidora. Smażę tak długo, aż będzie idealna :)



