

Jajecznica z fetą i serem żółtym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



jajecznica

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 8 szt.
- ser żółty - 1 łyżka(i)
- feta - 5 dag
- cebula -
- oliwa -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę obrać, posiekać, rozgrzać na patelni 3 łyżki oliwy i zeszklić cebulę na średnim ogniu

2.



Jajka wibic do miski, doprawić solą oraz pieprzem, roztrzepać

3.

Ser feta starannie rozdrobnić widelcem, dodać do jajek

4.



Ser żółty zetrzeć na tarce o małych oczkach, dodać do jajek

5.



Składniki wymieszać, wlać na patelnię, na której jest cebula i podgrzać, stale mieszając,

aż jajka zaczną się ścinać.

- 6.** Cztery foremki do budyniu posmarować oliwą i nałożyć do nich jeszcze gorącą jajecznicę, wierzch wyrównać i odstawić na 2-3 min, jajecznicę wyłożyć z foremki bezpośrednio na talerze.

