

Jajecznica na boczku

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna



Najlepsza jajecznica:)

Czas przygotowania: 15 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 2 szt.
- boczek wędzony - 2 plasterki
- szczypior -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Plastry boczku kroimy w kostkę i smażymy bez tłuszczu na patelni aż ładnie się zrumienia. Najlepiej patelnię przykryć, żeby nic nie rozbiegało się po kuchni;) Po ok. 10 minutach wbijamy jajka i smażymy. Jajecznice możemy posolić, jednak zwykle boczek jest słony sam w sobie więc, trzeba uważać aby nie przesadzić. Szczypior płuczemy, drobno siekamy i posypujemy jajecznice.

Jak podawać?

Podawać ze świeżym pieczywkiem, najlepiej domowym:]