



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Jajecznika naturalna

Podać naogrzanych talerzykach

Składniki:

- natka pietruszki, 5 g
- sól, 1 szczypta
- jajka, 10 szt.

Sposób przygotowania:

Jaja wylać ze skorupki do garnuszka, dodać sól, wodę i krajana zieloną pietruszkę i rozmieszać widelcem na jednolitą masę, nie ubijając jej. Do masy przy mieszaniu dolewać po trochu wody. Rozgrzać masło na patelni (słoniną wytopić, skwarki lekko przyrumienić), wlać masę jajeczną i powoli smażyć. Gdy jaja zetną się od spodu, zbierać je łyżką w kilku" dużych kawałkach. Jajecznicy nie wysmażać, ma być wilgotna, soczysta i pulchna. Podać na patelni, na której smażyła się, lub na ogrzanych talerzykach z pieczywem lub jako dodatek do gorących warzyw podprawianych sosem, np. do szpinaku, marchewki z groszkiem, fasoli w sosie i ziemniaków lub, sypkiej kaszy.

