



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Jajecznicą białostocka

Dobra na początek dnia.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Śniadanie

Składniki:

- jajka, 7 szt.
- świeży grzyb, 20 dag
- masło, 5 dag
- cebula, 1 szt.
- słonina, 5 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- mleko 2,0 % , 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić, pokrajać w paski i udusić na maśle z drobno posiekaną cebulą i słoniną. Gdy są gotowe, wlać rozbite lekko widelcem jaja z dodatkiem mleka i ogrzewać mieszając, aż jajecznicą odpowiednio stężeje. Posypać drobno posiekaną pietruszką. Podawać z odsmażonymi ziemniakami i zieloną sałatą.

