



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

Jajecznic naturalna ze szczypiorkiem

Szczypiorek dodajemy w trakcie smażenia kub po usmażeniu.

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- jajka, 10 szt.
- słonina, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- szczypiorek, 3 łyżk.

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. Do rozmieszanej masy jajecznej dodać krajany drobno szczypiorek lub jajecznicę posypać szczypiorkiem już po usmażeniu.

