

Jaja sadzone z kielbasą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: monikaxilo, dnia 5 Września 2012r. o 11:31

Tagi: śniadanie, jaja, jajka, kielbasa

Rodzaj dania: przekąski

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: wieprzowina

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
olej lub oliwa dowolna	do smażenia	łyżka	płyny i sosy
wędlina - kielbasa dowolna	100	g	mięsa
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
szczypior suszony	1	łyżka	przyprawy i zioła
majeranek suszony	1	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz ziółowy	1	szczypta	przyprawy i zioła
jajo kurze	4	szt.	nabiał

Opis

Mój ulubiony sposób na śniadaniowe sadzone jajka. Z kielbasą dobrej jakości - pyszne i pożywne.

1. Na patelnię wlewamy kilka łyżek oleju.
2. Dobłą jakościowo kielbasę (podsuszaną) kroimy w cienkie plasterki.
3. Przesmażamy plastry z obu stron.
4. Następnie na patelnię wbijamy jaja, posypujemy solą, pieprzem, szczypiorkiem suszonym i majerankiem, przykrywamy.
5. Smażymy na wolnym ogniu około 4 minut.



Dla ilu osób: 2
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 10min.
Cana:
Liczba kalorii: