



Jajecznica z grzybami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zakochana501](#), dnia 13 Stycznia 2011r. o 21:58

Tagi: [Jajecznica z grzybami](#)

Rodzaj dania: [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
grzyby - kurki	250	g	warzywa
smalec	5	g	nabiał
cebula	2	szt.	warzywa
śmietana 18%	3	łyżka	nabiał
jajo kurze	5	szt.	nabiał
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Grzyby dokładnie opłukać, oczyścić i drobno pokroić. Na tłuszczu zasmażyć drobno pokrojoną cebulę, dodać grzyby i usmażyć, podprawić śmietaną, solą i pieprzem. Jaja wybić, rozmieszać i wylać na doprawione grzyby. Trzymać jeszcze przez chwilę na ogniu. Podawać posypaną zieloną pietruszką do pieczywa.

Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: