

Jajecznica po angielsku

data aktualizacji: 2020.04.24 autor: Redakcja



Składniki:

- 6 plasterków bekonu
- 4 jajka
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- 1/4 łyżeczki soli
- szczypta gałki muskatołowej
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 1 mały pomidor

Sposób przygotowania:

1. Plasterki bekonu podsmażyć na chrupko i przełożyć na oddzielny talerz.
2. Jajka, śmietanę, sól i gałkę muskatołową dokładnie wymieszać, wlać na patelnię, na której smażył bekon i smażyć na małym ogniu mieszając od czasu do czasu. Jajecznice zdjąć z

ognia, gdy jajka się zetną.

3. Jajecznice obłożyć bekonem, posypać szczypiorkiem i przybrać kawałkami pomidorów.

4.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35338-jajeczniczka-po-angielsku>