




Jajcznica z kielbasą i cukinią

 dorotaR


Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kielbasa cienkie pętko - 1 szt.

cukinia - 1 szt.

jajka - 6 szt.

oliwa czosnkowa - 2 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

zioła prowansalskie - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kielbasę kroimy w drobną kostkę i przesmażamy na oliwie czosnkowej aż stanie się złocista. Cukinię myjemy, kroimy w nieduże kawałki, dodajemy do kielbasy i przesmażamy 3-4 minuty. Do miski wbijamy jajka, dodajemy do nich sól, pieprz, zioła prowansalskie i roztrzepujemy. Jajka wlewamy na patelnię do kielbasy i cukinii. Smażymy cały czas mieszając aż jajcznica się zetnie.