




## Jajecznica na rosole

 Dorota Duszak


Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

rosół - 2 łyżka

jajka - 3 szt.

oregano - 1 łyżeczka

pieprz kajeński - 1 szczypta

sól - 2 szczypta

### Dodatkowe info:

Jajecznica przygotowana na wodzie, wodzie z tłuszczem lub rosole buduje twoje zdrowie.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na rozgrzaną patelnię ułóż rosół, pieprz, oregano, sól. Rozpuść.

**KROK 2:** Wbij na patelnię umyte jajka. Rozbij je.

**KROK 3:** Mieszaj do uzyskania ulubionej konsystencji. W razie potrzeby dopraw do smaku.

Polecam tak przyrządzoną jajecznicę z pokrojonym szczypiorkiem.

Dobrego apetytu.