Jajecznica z czosnkiem

dorotaR

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- jaja - 10 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka po kolei wbijamy do miseczki sprawdzając ich świeżość, roztrzepujemy je widelcem przyprawiając niewielką ilością soli i świeżo zmielonego czarnego pieprzu. Rozgrzewamy niezbyt mocno patelnię, wlewamy niewielka ilość oliwy i dodajemy przeciśnięte przez praskę dwa ząbki czosnku. Smażymy kilka sekund nie dopuszczając aby czosnek się zbrązowił bo wtedy będzie gorzki. Wylewamy na patelnię jajka i wszystko mieszamy. Smażymy cały czas mieszając aż jajka się zetną.