



Jajecznica z pekinką

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

jajka - 6-7 szt.

schab pieczony - 2 plaster

pekinka - liście - 2 szt.

czosnek - 1 ząbek

sól - do smaku

pieprz - do smaku

oliwa - 1 łyżka

masło - 1 łyżka

zioła dalmatyńskie - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka myjemy pod bieżącą wodą.

Na patelni rogrzewamy masło z dodatkiem oliwy.

Mięso kroimy w kawałki i podsmażamy.

Liście kapusty pekińskiej myjemy, dokładnie osuszamy i siekamy bardzo drobno - wrzucamy na patelnię i podsmażamy minutę cały czas mieszając. Przyprawiamy solą, pieprzem i ziołami ulubionymi, dodajemy też przeciśnięty przez praskę czosnek.

Jajka wybijamy po kolei po jednym do miseczki sprawdzając ich świeżość a następnie wlewamy na patelnię.

Smażymy wszystko cały czas mieszając aż jajecznica się zetnie.