




## Jajka na śniadanie w formie omlecika

 Bożena1960

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

### Składniki:

jajka - 3 szt.

boczek wędzony plastry - - kilka

pomidor - 1 szt.

mleko - 3 łyżka

sól i pieprz mielony - - do smaku

masło klarowne - 1 łyżka

Dodatkowo: -

cebulka zielona lub natka pietruszki  
posiekanej - 1 łyżka

### Dodatkowe info:

Moje dzisiejsze śniadanie to po prostu smażyony boczek, rozbełtane jajka i do tego pomidory. Smaczne i pożywne śniadanie, można by powiedzieć omlet z boczkiem i pomidorem. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Plasterki boczku podsmażyć do zrumienienia i lekkiego wytopienia. Jajka rozbełtać w garnuszku z dodatkiem mleka, soli i pieprzu do smaku. Tak przygotowanymi jajkami zalać plasterki boczku, gdy brzegi jajek będą ścięte poukładać pokrojonego w plastry czy pół plastry pomidora. Zakryć przykrywką i podsmażać na średnim ogniu do całkowitego ścięcia jajek. Posypać posiekanym szczypiorkiem lub natką pietruszki.