



Jajecznica na bogato z boczniakami, szynką i pomidorami



Renixx

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

10 min

2 porcje

Składniki:

jajka - 3-4 szt.

boczniaki - 50-100 g

szynka - 3-4 plaster

pomidor średni - 0,5 szt.

masło - 1-2 łyżka

cebula średnia - 0,5 szt.

sól, pieprz - - do smaku

posiekany szczypiorek - - trochę

Dodatkowe info:

Taką jajecznicę można przygotować z pieczarkami lub kurkami. Jest bardzo smaczna i sycąca, ma głęboki, lekko maślany smak.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczniaki oczyścić, porwać palcami lub pokroić na mniejsze kawałki. Pomidor sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i razem z szynką pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać masło, zeszklić posiekaną cebulę, wsypać boczniaki i smażyć do odparowania płynu około 4-5 minut.

KROK 2: Na patelnię z grzybami dodać pokrojone pomidory oraz szynkę, razem smażyć około 2-3 minuty.

KROK 3: Jajka wybić do miseczki, doprawić do smaku solą i pieprzem, połączyć z zawartością patelni i smażyć na wolnym ogniu do uzyskania ulubionej konsystencji.

KROK 4: Jajecznicę podawać od razu po przygotowaniu posypaną posiekanym szczypiorkiem.