




## Jajecznicą rybna

 dorotaR

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

jajka - 3 szt.

marchew - 1 szt.

pekińska - liść - 1 szt.

seler naciowy - łodyga - 1 szt.

szprotki w sosie pomidorowym -  
1/2 opakowanie

kurkuma - 1 szczypta

sól - do smaku

pieprz - do smaku

chili - do smaku

zioła włoskie - 2 szczypta

olej kokosowy - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchewkę obieramy, myjemy i ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Selera siekamy drobno. kapustę pekińska drobno siekamy.

Dymkę drobno siekamy i szklimy na rozpuszczonym na patelni oleju kokosowym. Dodajemy selera i marchewkę i podsmażamy 2 minuty, dodajemy kapustę. Jajka roztrzepujemy w misce z rozdrobnionymi szprotkami razem z sosem pomidorowym oraz z ziołami i przyprawami - wylewamy na patelnię.

Smażymy mieszając aż jajecznicą się zetnie.