





Jajecznica z czosnkiem niedźwiedzim

 Renixx

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 2-3 szt.

szczypior z cebuli - 2-3 szt.

masło klarowane - 1 łyżka

śmietanka opcjonalnie - 1 łyżka

czosnek niedźwiedzi liście - 6-8 szt. sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Liście czosnku niedźwiedziego dokładnie umyć, osuszyć, posiekać. Jajka wbić do miski, dodać śmietankę, szczyptę pieprzu i soli, roztrzepać. Na patelni rozgrzać masło, wlać roztrzepane jajka, dodać posiekane liście czosnku i cebuli mieszając smażyć na małym ogniu do czasu aż jajecznica uzyska odpowiednią konsystencję. Gotową jajecznicę zdjąć z patelni i podawać z dodatkiem pieczywa.