



Jajecznica z kalafiozem

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

jaja - 6 szt.

kalafior - 1/2 szt.

ziona prowansalskie - do smaku

oliwa - trochę

sól - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafiora myjemy pod bieżącą wodą lub wrzucamy do wody zakwaszonej octem prewencyjnie gdyby były w nim żyjątka. Opłukanego kalafiora podzielonego na różyczki gotujemy na parze kilka minut by zmiękł. Na patelni rozgrzewamy oliwę, dodajemy kalafiora, wbijamy jajka i dodajemy przyprawy. Smażymy cały czas mieszając aż jajecznica się zetnie.