




## Jajka z warzywami w sosie pomidorowym

 zyjezebyjesc

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

pomidory (np. zielony i czerwony) - 2 szt.  
papryka - 1 szt.  
cebula - 1 szt.

papryczka chilli - 1 szt.  
szynka - 70 g  
sos pomidorowy - 4-6 łyżka

### Dodatkowe info:

Podajemy np. ze świeżą rukolą

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** 1. Warzywa myjemy i kroimy na drobne kawałki/paski/prążki

**KROK 2:** 2. Dusimy warzywa na patelni przez ok. 5 minut. W tym czasie, szynkę kroimy na cienkie plasterki, dodajemy do warzyw razem z sosem pomidorowym i dusimy jeszcze kilka minut

**KROK 3:** 3. Na ciepłe warzywa wbijamy jajka (np. 3 szt.) i zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni C, tyle czasu by jajka się ścięły (bardziej lub mocniej, to już jak kto lubi)