





Jodło gospodarza

 Bożena1960

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

jajka - 4 szt.

kielbasa biała - 1 kawałek

pomidor - 1 szt.

cebulka zielona - 1/2 pęk

cebula - 1 szt.

sól i pieprz - - do smaku

masło klarowne - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym maśle smażyjemy obraną, pokrojoną w prążki cebulę, podsmażamy do zeszklenia. Do zeszkłonej cebuli dodajemy obrane pokrojone w pół plasterki pieczarki, smażyjemy do miękkości pieczarek, następnie dodajemy pokrojoną w plastry kielbasę białą i podsmażamy dalej. Pod koniec dodajemy pokrojony w kostkę pomidor (można sparzyć i obrać ze skórki) jeszcze chwilę podsmażamy, do całości wbijamy jajka doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Podsmażamy pod przykryciem do całkowitego ścięcia jajek, całość oprószamy posiekaną cebulką zieloną. Podajemy z pieczywem.