




Sadzone z szynką i pieczarkami

 dorotaR


Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

szynka - 2 plaster

pieczarki - 6 szt.

jajka - 4 szt.

olej - trochę

sól - do smaku

pieprz - do smaku

natka pietruszki - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzewamy patelnię (niezbyt mocno) i spryskujemy niewielką ilością oleju. Szynkę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Pieczarki myjemy, kroimy w kawałki, dodajemy do szynki, oprószamy solą i pieprzem i podsmażamy. Jeśli pieczarki puszczą sok to podsmażamy aż odparuje. Kiedy pieczarki są przesmażone, wrzucamy na patelnię posiekana natkę pietruszki i zabieramy się za jajka. Każde jajko wybijamy najpierw do miseczki a potem przelewamy na patelnię (sprawdzamy w ten sposób świeżość jaj). Wszystko oprószamy solą i pieprzem. Przykrywamy przykrywką i smażyjemy aż jajka się zetną.