

---

# Jajko al la pizza

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4260 razy.

bierzemy:

miesko(kielbase,boczek,szynke,czy inne),

papryke(surowa),

opcjonalnie pieczarki,

cebule(mala),

ser zolty twardy,

jajka

a.wszystko kroimy w kostke(pieczarki mozna utrzec na tarce), podsmażamy,a gdy juz troche sie usmaza,to wrzucamy miesko.

b.gdy wszystko juz ladnie sie przyrumieni wbijamy jaja,mieszamy.

c.zmniejszamy ogien do minimum(lub mocno przysmazamy i wylaczamy)

d.wrzucamu kostki sera(ale nieduze) i zamykamy pokrywka

e.czekamy 3 min.

f.gotowe,szybkie i bardzo syte

a teraz wersja uproszczona, mniej syta: skladniki jak wyzej, lub jak na zwykle jajko (tzn jaja, tluszcz, miesko) oraz mleko (lub majonez- tez wychodzi pycha) i ser zolty twardy, lub taki kupowany w plasterkach (Hochland). Do kubka wlewamy troszke(!) mleka tak na dno albo dwie lyzki majonezu wbijamy jaja oraz wsypujemy drobno (jak najdrobniej posiekany ser)...rozbeltujemy widelcem i calosc wrzucamy na rozgrzany tluszcz (z mieskiem i innymi takimi) i belczemy i belczemy, az zacznie gestniec.Wtedy zostawiamy na chwile na gazie. I to tyle.Jajko gotowe.Mozemy tez nie beltac tylko zostawic pod pokrywka na malym gazie. To pozostawiam waszej chorej :)))) wyobrazni.

Zycze wesolego jajka :))))

From: "Kefir(P.L.)" <keva@friko3.onet.pl>