



Jajecznica z krabami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Prosta i szybka potrawa na solidne śniadanie. Pobudza siły witalne. Idealna na rozpoczęcie dnia, zapewnia energię na kilka godzin.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Paluszki krabowe wyłożyć na sitko i odsączyć. Podsmażyć z obu stron na rozgrzanym maśle.

Krok 2

Jajka dobrze roztrzepać, dodać wodę mineralną, sól i pieprz.

Krok 3

Dodać masę z jajek do obsmażonych paluszków krabowych i zmniejszyć temperaturę smażenia. Jajecznice kilkakrotnie wymieszać i na koniec doprawić ziołami.

Krok 4

Podawać gorącą, natychmiast po przygotowaniu wraz z grzankami i zieloną sałatą skropioną oliwą z oliwek. Smacznego!

Składniki:

20 dag paluszków krabowych

8 jajek

8 łyżek wody mineralnej

2 łyżeczki ulubionych przypraw ziołowych

masło Mazurski Smak

sól

pieprz

Dodatkowo:

100 gram sałaty roszponki

2 łyżeczki oliwy z oliwek

grzanki