



Jajecznica z pomidorami i kalafiozem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **3**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę dymkę drobno posiekać razem ze szczypiorem.

Krok 2

Na patelni rozgrzać masło, włożyć podzielony na małe różyczki kalafior, pokrojone w kostkę pomidory i posiekana cebulkę, lekko podsmażyć.

Krok 3

Jajka wbić do miseczki, wymieszać z odrobiną soli i pieprzu. Wlać na patelnię z warzywami i bardzo delikatnie mieszać, aż do ścięcia jajek. Podawać z pieczywem.

Składniki:

5 jajek

2 pomidory

20 dag ugotowanego kalafiora

2 łyżki masła łąciate

2 cebule dymki

Sól

Pieprz

Dodatkowo:

Pieczywo