

Томатная яичница с фетой и классическая яичница-болтунья

5—10 Мин.

Способ приготовления

1. Для томатной яичницы-болтуньи с фетой:
2. Медленно обжаривайте лук на оливковом масле, пока он не станет мягким. Добавьте помидоры, посолите и дайте им свариться на среднем огне.
3. Затем уменьшите огонь до минимума, добавьте яйца и 50 г сыра фета и дайте настояться, периодически помешивая. Когда яйца схватятся и станут пышными, аккуратно вмешайте оставшуюся фету, разделите между двумя тарелками, украсьте кориандром и подавайте с поджаренным хлебом. Приятного аппетита!
4. Для классической яичницы-болтуньи:
5. Медленно обжаривайте лук на масле, пока он не станет мягким. Добавьте паприку, соль и обжаривайте на среднем огне.
6. Затем уменьшите огонь до минимума, добавьте яйца, тыквенные семечки и жареный лук. Дайте немного настояться, периодически помешивая.
7. Когда яйца схватятся и станут пышными, выложите их на тарелки и посыпьте обжаренным луком и свежей петрушкой. Приятного аппетита!

Ингредиенты 3 Порции

= Kotányi Produkte

Томатная яичница с фетой

1 шт.	Лук
300 г	Помидоры черри
15 шт.	Яйца
150 г	Фета
Щепотка	Соль морская
Щепотка	Ч перца
	Кинза для украшения

Классическая яичница

1 ст. л.	Сливочное масло
1 шт.	Лук
1 шт.	Болгарский перец кубиками
4 шт.	Яйца
20 г	Тыквенные семечки
2 ч. л.	Жареный лук
Щепотка	Соль морская
Щепотка	Ч перца
	Свежая петрушка для украшения