



# Томатная яичница с фетой и классическая яичница-болтуня

⌚ 5–10 Мин.

## Способ приготовления

### 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	♦ 4 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	♦ 4 перца
	Свежая петрушка для украшения

- 1 Для томатной яичницы-болтуни с фетой:
- 2 Медленно обжаривайте лук на оливковом масле, пока он не станет мягким. Добавьте помидоры, посолите и дайте им развариться 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-болтуни:
- 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!

