



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!

