

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na jajecznicę z fetą i pomidorami

2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt	Mała cebula posiekana
300 g	Pomidorkl koktajlowe pokrojone w ćwiartki
4 szt	Jajka ekologiczne, ubite, posolone i posypane pieprzem
150 g	Feta pokruszona
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
	Świeża kolendra do dekoracji

Na jajecznicę z papryką

1 łyżka	Masło
1 szt	Mała cebula posiekana
200 g	Papryka pokrojona w kostkę
4 szt	Jaja, ubite, posolone i posypane pieprzem
20 g	Pestki dyni
2 łyżeczki	Cebulka smażona
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
	Świeża pietruszka do dekoracji

Jajecznica w dwóch odsłonach

5—10 Min

Przygotowanie

1. Aby przygotować jajecznicę z pomidorami i fetą, powoli podsmaż cebulę na oliwie z oliwek, aż będzie miękka, ale nie zrumieniona. Dodaj pomidory, sól i pozwól im się delikatnie rozpaść na średnim ogniu.
2. Następnie zmniejsz ogień do minimum, dodaj jajka i 50 g fety i pozostaw do stężenia, mieszając od czasu do czasu drewnianą łyżką.
3. Gdy jajka się zetną i będą miękkie i puszyste, krótko wymieszaj pozostałą fetę, rozłóż na dwa talerze, udekoruj kolendrą i podawaj z tostami.
4. W przypadku klasycznej jajecznicy powoli podsmaż cebulę na maśle, aż będzie miękka, ale nie zrumieniona, dodaj paprykę, sól i smaż na średnim ogniu.
5. Następnie zmniejsz ogień do minimum, dodaj jajka, pestki dyni i prażoną cebulę i odstaw do zastygnięcia, mieszając od czasu do czasu drewnianą łyżką.
6. Gdy jajka się zetną i będą puszyste, udekoruj je na dwóch talerzach odrobiną smażonej cebuli i świeżą pietruszką.

