



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Бъркани яйца с домати и сирене

2 с.л.	Зехтин
1 бр.	Кромид лук
300 g	Чери домати
4 бр.	Яйца
150 g	Бяло сирене
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
	Пресен кориандър

Бъркани яйца с чушки и тиквени семки

1 с.л.	Масло
1 бр.	Кромид лук
200 g	Червени чушки
4 бр.	Яйца
20 g	Тиквени семки
2 с.л.	♦ Пържен лук
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
	Пресен магданоз

Бъркани яйца по два начина

⌚ 10–15 Минути 

Подготовка

- 1 За бъркани яйца с домати и сирене: разбийте яйцата и овкусете със сол и пипер. Нарежете лука на ситно и разполовете чери домати.
- 2 Сотирайте лука в малко зехтин на тиган, докато омекне. Добавете домати, посолете и гответе няколко минути на умерен огън.
- 3 Намалете котлона и добавете яйцата и 50 g бяло сирене. Оставете сместа леко да стегне и започнете да разбърквате.
- 4 Когато яйцата са почти готови, раздробете остатъка от сирене в тях и разбъркайте. Разпределете в две чинии, поръсете със ситно нарязан кориандър или магданоз и сервирайте с препечени филийки.
- 5 За бъркани яйца с чушки и тиквени семки: разбийте яйцата и овкусете със сол и пипер. Нарежете лука и чушките на ситно.
- 6 Сотирайте лука в маслото, докато омекне. Добавете чушките, посолете и гответе няколко минути на умерен огън.
- 7 Намалете котлона и добавете яйцата, тиквените семки и хрупкавия пържен лук. Позвовете сместа леко да стегне и започнете да разбърквате, докато станат готови яйцата.
- 8 Разпределете в две чинии, поръсете със ситно нарязан магданоз и още хрупкав пържен лук по желание.

