



Umešana jajčka s šunko in sirom

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov najdete na www.ljubeznipolnaskleda.si

Rumenjake in beljake ločimo. Iz beljakov naredimo sneg. Rumenjake stepemo da postanejo svetlo rumene barve. Rumenjake nato vmešamo v sneg. Vsemu skupaj dodamo na drobno naribano šunko in sir, ter origano, sol in poper.

Na ponvi segrejemo malce olja in nanjo zlijemo vso vsebino. Počakamo nekaj sekund da se zmes malce prime na dno, ter nato nežno mešamo. Mešamo dokler jajčka vsa ne zakrknijo in nato postrežemo. Zrav postrežemo kruh.

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- ščepec soli in popra
- 5 jajc
- ščepec origana
- 1 pest sira
- 1-2 pesti šunke
- nekaj rezin kruha