




Śniadaniowa patelnia

 Bożena1960

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 3 porcje

Składniki:

kielbasa śląska - 3 szt.
cebule - 2 szt.
masło klarowne - 2 łyżka
pieczarki - 200 g

jajka - 4 szt.
sól i pieprz mielony - 1/2 do smaku
cebulka zielona posiekana - 1 łyżka
opcjonalnie ketchup - 3 łyżka

Dodatkowe info:

To zdjęcie przedstawia śniadanie dla 3 osób, śniadanie pożywne, smaczne i urozmaicone bo zawiera podsmażoną cebulę, kielbasę, pieczarki no i jeszcze na koniec sadzone jajka. Cóż więcej trzeba na pożywne smaczne śniadanie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obierz pokrój w kostkę, kielbasę pokrój w plasterki, pieczarki po oczyszczeniu pokrój w pół plastry lub w plasterki. Na patelni rozgrzej masło klarowne włóż pokrojoną cebulę i podsmaż do zeszklenia, następnie dodaj pokrojone pieczarki i podsmażaj około 5 minut, dopraw solą i pieprzem do smaku, następnie dodaj pokrojoną kielbasę. Podsmażaj do przyrumienienia kielbasy i miękkości grzybków. Na koniec wbij jajka oprósz solą i pieprzem, przykryj przykrywką i duś do ścięcia jajek. Gotową potrawę oprósz posiekaną cebulką i polej ketchupem.