

Giuseppe czyli jajecznicca po włosku

Składniki:

- 4 jajka
- 3 plastry szynki typu Prosciutto,
- 3 pomidory suszone + 2 łyżki oleju z pomidorów
- 4 tosty

Dodatki: biała rzodkiew, oliwki, rzeżuch, czerwona papryka

Wykonanie:

Na pomidorowym oleju dusimy pokrojoną w paseczki szynkę i posiekane suszone pomidory. Wlewamy wymieszane jajka ze szczyptą białego pieprzu i mieszamy delikatnie, aż jajka się ściagną. Tosty opiekamy na chrupko, a na ich wierzchu wykładamy jajecznicę i ozdabiamy plasterkami białej rzodkwi, oliwkami, rzeżuchą oraz czerwoną papryką. Smacznego!

www.dziecijedza.com