

Jajecznicą po hiszpańsku

Jajecznicą po hiszpańsku – śniadanie pełne słońca

Jajecznicą po hiszpańsku to aromatyczne, kolorowe danie, które przeniesie Cię prosto na Półwysep Iberyjski. Soczyste pomidory, złocista cebula i aromatyczny czosnek tworzą idealną bazę dla puszystych jajek. To więcej niż zwykłe śniadanie – to prawdziwa uczta dla zmysłów!

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników śródziemnomorskich smaków i osób szukających odmiany od klasycznej jajecznicy. Sprawdzi się zarówno dla singli, jak i całych rodzin – możesz łatwo dostosować porcje do liczby biesiadników. Dzięki prostemu wykonaniu, nawet początkujący kucharze poradzą sobie z tym przepisem.

Na jaką okazję?

Doskonała na leniwe weekendowe poranki, gdy masz chwilę, by celebrować śniadanie. Świetnie sprawdzi się również jako szybki obiad czy kolacja, gdy lodówka świeci pustkami, a Ty masz ochotę na coś pożywnego i smacznego. To także świetny pomysł na brunch z przyjaciółmi!

Czy wiesz, że?

W Hiszpanii podobne danie nazywa się „huevos con tomate” i często podawane jest z chrupiącym pieczywem. Tradycyjnie Hiszpanie dodają również paprykę, która nadaje potrawie słodkavo-pikantny smak. Jajecznicą po hiszpańsku to doskonałe źródło białka, witamin z grupy B oraz likopenu z pomidorów.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o pokrojoną w kostkę paprykę, oliwki, ser feta lub chorizo. Dla ostrzejszego smaku dodaj szczyptę wędzonej papryki lub płatki chili. Podawaj z grzankami z bagietki skropionymi oliwą i natartymi czosnkiem lub z opiekany ziemniakami.