

Jajecznica z pieczarkami i cebulką

Jajecznica z pieczarkami i cebulką – klasyk w nowej odsłonie

Delikatna jajecznica z pieczarkami i cebulką to propozycja, która odmieni Twoje poranne rytuały. Na teflonowej patelni rozgrzewamy masło, dodajemy pieczarki pokrojone w paski oraz drobno posiekaną cebulę. Smażymy składniki przez około 8 minut, aż nabiorą złocistego koloru i uwolnią swój aromat. Następnie wlewamy rozbełtane jajka, doprawiamy majerankiem i **Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr**, która nada potrawie pełni smaku. Całość smażymy, delikatnie mieszając przez około 2 minuty, aby jajecznica zachowała kremową konsystencję.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla zabieganych, którzy cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe śniadanie. Doskonała również dla miłośników klasycznych smaków w nowoczesnym wydaniu.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **energetyczne śniadanie** przed intensywnym dniem, ale także jako szybki obiad czy kolacja, gdy czas nagli. To również świetna propozycja na nieformalny brunch z przyjaciółmi.

Czy wiesz, że?

Pieczarki są nie tylko smaczne, ale także bogate w białko, błonnik i witaminy z grupy B. Łącząc je z jajkami, tworzysz posiłek o wysokiej wartości odżywczej.

Dla urozmaicenia

Gotową jajecznicę podawaj na ciepło, posypaną świeżo posiekanym szczypiorkiem i udekorowaną połówkami pomidorków koktajlowych. Możesz również dodać ulubione zioła, takie jak bazylia czy kolendra, lub podać z chrupiącym pieczywem.