

## Jajecznicca z grzybami



### Składniki

300 g kurek

8 jaj

masło do smażenia lub smalec

sól i pieprz do smaku

szczypiorek

chleb lub bułka

przygotowanie 30 min

### Przygotowanie

1. Dokładnie umyć 300 g kurek.

2. Wrzucić to wszystko na patelnie i delikatnie podgrzać do odparowania nadmiaru wody.

3. Po kilku minutach, gdy grzyby nie są już mokre, dodać trochę masła lub smalcu i delikatnie podsmażyć. Zazwyczaj należy smażyć kurki około 15 minut. W tym czasie stają się złote.

4. Dodaj 8 jaja i podsmaż.

5. Dodaj sól i pieprz do smaku.

6. Posyp lub wymieszaj ze szczypiorkiem. Podawaj z pieczywem.