

# Jajecznic z pieczarkami



Dla mnie smak i zapach z dzieciństwa... Niedzielny poranek, zapach rumieniących się pieczarek, do tego jajka, szczypior i świeża bułeczka z masłem. Dzisiaj nie miałam czasu na śniadanie z samego rana, więc jadłam ciut później, bez pośpiechu i jak spojrzałam na pieczarki, od razu pomyślałam o jajecznicy. I tak dzielę się z Wami z tym smakiem :)

## Składniki:

- 2 jajka
- 2 średnie pieczarki
- kilka gałązek grubego szczypioru
- łyżeczka masła
- sól
- pieprz

## Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy, osuszamy, kroimy w małą kosteczkę. Na teflonowej patelni roztapiamy płaską łyżeczkę masła i na nim podsmażamy pieczarki na rumiano.
2. Jajka wbijamy do miseczki, bełtamy widelcem, dodajemy sól i pieprz.

3. Szczypior siekamy na drobno, wrzucamy do jajek, mieszamy.

4. Jajka wylewamy na patelnię do pieczarek, smażymy razem przez chwilę, aż jajecznicą się lekko zetnie.