

Smaczna mrożonka

Przepis dodany przez użytkownika plocia



Smaczna mrożonka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- warzywa mrożone - 1 op.
- jajka - 2 szt.
- ogórek - 1 szt.
- pomidor - 1 szt.
- rzodkiewka - 1 szt.
- sos czosnkowy - 2 łyżka(i)
- sok warzywny - 1 szkl.
- przyprawy - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Warzywa podgrzewamy, by się rozmroziły i pod koniec smażenia dodajemy przyprawy (sól, pieprz, papryka). Równocześnie podsmażamy boczek pokrojony w drobną kostkę. Gdy wytopi się z niego wszystko co tłuste, przesypujemy boczek do warzyw. Gdy warzywa są już gotowe, dolewamy dwa dokładnie rozbite jajka i całość mieszamy na koniec zostawiając aż do porządnego przysmażenia jajek od spodu.
- 2.** W tym czasie rozgrzewamy już drugą patelnię i gdy całość trochę zgęstniała, przekładamy by warzywka podsmażyły się z drugiej strony.
- 3.** Gdy warzywka się smażą, kroimy pomidora, ogórka i rzodkiewkę. Gotowe warzywka układamy na talerz i posypujemy ulubionymi przyprawami. Ja dodałam sporo soli czosnkowej i trochę parmezanu. Na koniec odrobinę ketchupu i sosu czosnkowego. Dobrze smakuje z sokiem warzywnym i owocowym.