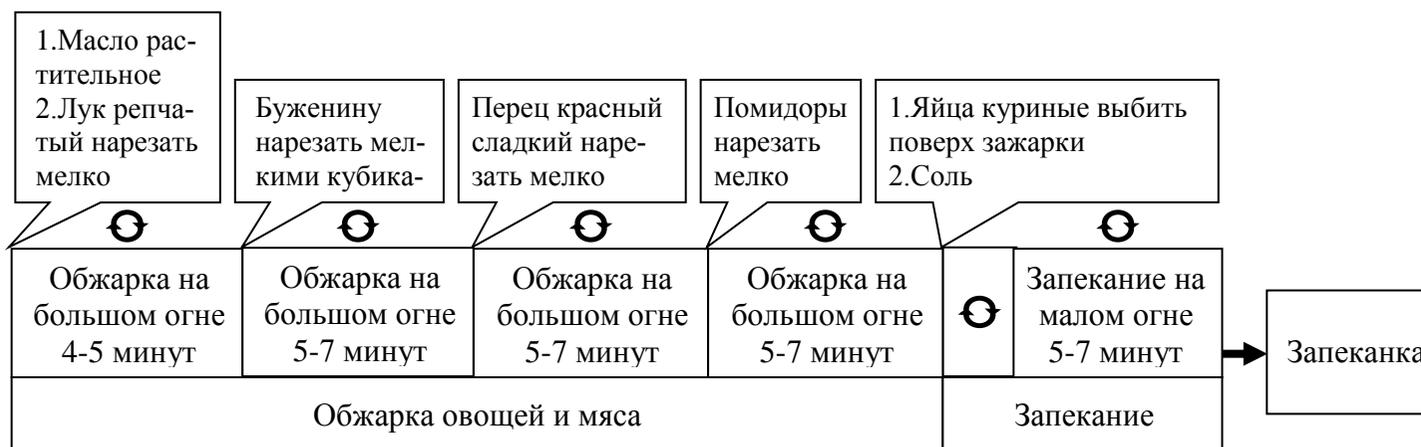


Запеканка с овощами, бужениной и яйцом "Весёлая нотка" (khurs.ru - 2018)



☉ - перемешать

1. Буженина – 300 г
2. Лук репчатый – 1-2 шт.
3. Перец красный сладкий – 1 шт.
4. Помидоры – 3-5 шт.
5. Яйца куриные – 8-10 шт.
6. Масло растительное – 30-35 г
7. Соль – 1,5 ст. ложки



Запеканка с овощами, бужениной и яйцом "Весёлая нотка"



1. Берём буженину



2. Режем буженину мелкими кубиками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый мелко



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий мелко



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры мелко



10. Берём яйца куриные



11. Берём масло растительное



12. Ставим сковороду на огонь

Запеканка с овощами, бужениной и яйцом "Весёлая нотка"



13. Наливаем масло растительное в сковороду



14. Кладём лук в сковороду



15. Обжариваем лук на большом огне до золотистого оттенка



16. Кладём буженину в сковороду, перемешиваем



17. Обжариваем буженину на большом огне до образования корочки



18. Кладём перец красный сладкий в сковороду, перемешиваем



19. Обжариваем на большом огне



20. Кладём помидоры в сковороду, перемешиваем



21. Обжариваем на большом огне



22. Выбиваем яйца куриные поверх за жарки, солим, перемешиваем



23. Запекаем на малом огне, перемешиваем



24. Подаём на стол