Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Деревенская яичница 2

16 октября 2011 13:19 · https://open-cook.ru/recipes/derevenskaya-yaichnitsa-2



Первая деревенская яичница у нас была с овощами. А теперь мы сделаем с мясом, для мужчин, таких любителей мяса.

Ингредиенты:

- **200 гр свинины, с салом**
- **1 помидор**
- **1 перец**
- **1 луковица**
- **1 зубчик чеснока**
- **3 яйца**

- **1 ст. ложка оливкового масла**

Мясо нарезаем на тонкие ломтики и обжариваем на раскаленной сковороде с оливковым маслом:



Помидор нарезаем тонкими ломтиками, перец – соломкой, лук – четвертинками колец, чеснок – мелко рубим:



Когда наше мясо поджарится с одной стороны, переворачиваем его и добавляем чеснок:



Когда мясо обжарится с двух сторон, выкладываем его в миску:



Лук отправляем на сковороду, где остался чеснок:



Обжариваем его до слегка золотистого цвета:



Тогда добавляем к луку перец:



Вслед помидор:



Жарим все на сильном огне 3 минуты, затем возвращаем мясо и убавляем огонь до среднего:



Когда перец станет мягким, разбиваем яйца:



Через минуту посыпаем яичницу рубленой зеленью, накрываем крышкой и держим на среднем огне до готовности:



Приятного аппетита:



Комментарии: 1

Гость # 12:00 22.06.2014

классный рецепт