

Slávnostné nedeľné raňajky

Potrebuje

- - Klobásky
- - Vajcia
- - Syr Karička 1 balenie
- - Paradajky
- - Redkovky
- - Mladá cibuľka zo záhrady
- - Soľ
- - Korenie podľa chuti
- - Chlieb
- - Paprika červená

Postup

Nakrájame klobásky na kolieska a tie na trojuholníčky, dáme na panvicu, osmažíme. Trojuholníčky klobásky rozdelíme na tanieru. Do masti na panvici dáme vajcia a urobíme volské oká. Tie tiež dáme na tanieru. Ďalej nakrájame zeleninku – paradajky, redkovky, cibuľku, papriku, zmiešame, osolíme, okoreníme a máme šalát. Na tanieru dáme každému aj Karičku 1 trojuholník alebo natrieme Karičku na chlebíky. My sme použili Karičku s príchuťou šunky a aj smotanovú. My takto spoločne robievame slávnostné nedeľné raňajky pre našu rodinu – 2 dospelí a tri deti.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Častkoviec

náročnosť: nízka

čas: 20 Min.

porcie: 5