

Jitrnice se zelím, bramborem a cibulkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Jitrnice 1 ks
- Vejce 4 ks
- Kysané zelí 200 g
- Brambory 1 ks
- Sůl a pepř 1 ks
- Olej 1 ks
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibule oloupeme, pokrájíme a osmažíme na oleji dozlatova.

Jitrnici vymačkáme ze střívka, rozmačkáme vidličkou a na rozpálené teflonové pánvi za stálého míchání necháme nasucho osmažit dozlatova. Když je jitrnička osmažená dokřupava zalijeme jí rozšlehanými osolenými a opeřenými vejci, která necháme za stálého míchání srazit. Brambory uvaříme obvyklým způsobem, zelí necháme okapat.

Jitrnici, brambory a zelí nandáme na talíř, zasypeme cibulkou a podáváme.