

Míchaná vejce s pažitkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 2 ks
- Máslo 25 g
- Mléko 2 lžíce
- Malá šalotka 0.5 ks
- Pažitka 1 svazek
- Sůl, čerstvě umletý pepř -dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Čerstvá vejce rozklepneme do hrnku, přidáme mléko a vidličkou rozkvedláme. Šalotku oloupeme a jemně nasekáme.
2. Na pánev dáme máslo, rozejdeme a pak zpěníme šalotku. Přidáme rozšlehaná vejce a vařečkou promícháváme, aby se sražená vejce uvolňovala ode dna. Vajíčka mícháme do požadované hustoty.
3. Podle vlastní chuti míchaná vajíčka osolíme a opeříme.
4. Nakonec vmícháme část pažitky, pokrájené nadrobno. Nandáme na talíř nebo na plátky čerstvého chleba a povrch posypeme zbytkem pažitky.