



## Jajecznica z pomidorem



*Categoria*

Entradas e Petiscos



*Tempo de preparação*

Rápido



*Dificuldade*

Fácil



*Custo*

Ekonomiczny



*Com quem?*

Z przyjaciółmi



*Nº de pessoas*

4 pessoas

### Ingredientes



50ml oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia Gallo Klasyczna

- 4 jajka
- 2 jednostki pomidor
- 1 łyżka kawy sól
- 0,5 łyżka kawy cukier
- wiosenne cebule do smaku

1

Złam jaja do miski i wymieszaj je razem z solą.

2

Pokrój pomidory na cztery części, a następnie na mniejsze kawałki.

3

Podgrzej wok z oliwą z oliwek, a następnie podsmaż pomidor i cukier.

4

Następnie dodaj jajka i gotuj w wysokiej temperaturze, zawsze mieszając przez około 40 sekund.

5

Zdejmij z ognia i dodaj posiekaną dymkę.

6

Natychmiast podawaj.



#### Dicas do Chef

*Dla lepszego smaku i konsystencji podawaj jajka niedogotowane.*

#### *Produtos utilizados*



#### *Klasyczna*

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z  
Pierwszego



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide