

## **Ziemniaki z jajkami po zepterowsku - przepis Ewy Smiech**

### **Składniki**

1. - 40 dag dobrej kiełbasy
2. - 35 dag cebuli
3. - 40 dag ziemniaków
4. - 4 pomidory
5. - 4 jajka
6. - 2 ząbki czosnku
7. - sól
8. - posiekany świeży koperek

### **Sposób przyrządzania:**

Cebulę obrać, pokroić w talarki. Obrane ziemniaki umyć i pokroić w plasterki. Kiełbasę pokrojoną w kostkę wrzucić na patelnię Zeptera i podsmażyć. Dodać ziemniaki, cebulę, wymieszać, posypać czosnkiem rozdrobionym w prasce i gotować pod przykryciem 50 min (aż ziemniaki będą miękkie).

Pomidory sprzyć, zdjąć skórkę i pokroić w kostkę, dodać do potrawy. Dusić jeszcze 6 min. Następnie wbić jajka, przykryć i trzymać na małym źródle ciepła przez 10 min.

Przed podaniem posypać koperkiem i można posolić.

Wiosną do ziemniaków można dodać 2 łyżki wody.