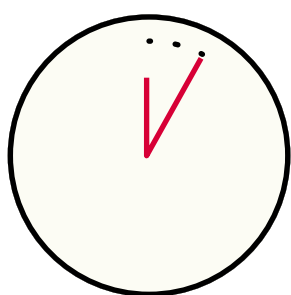




# Колбаски Пряные

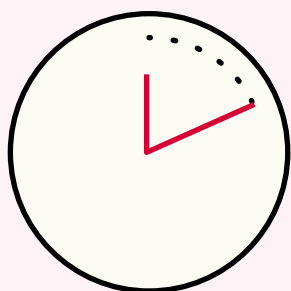
Используем для приготовления яичницы с колбаской

## Этапы



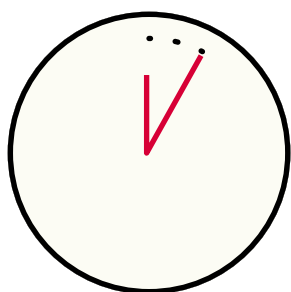
### Подготовка

2 минуты



### Приготовление

10 минут



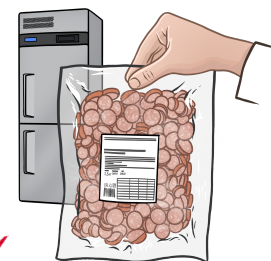
### Сервировка

2 минуты

## Время приготовления 14 минут

(без учета времени разморозки)

1. Заранее достаем пряные колбаски из морозилки. Размораживаем в течение **18 часов** при температуре **от +4 до +6 градусов** Цельсия. Храним в холодильнике



2. Не забудьте проверить срок годности!



3\* Подготавливаем ингредиенты для яичницы

- растительное масло
- лук
- пряные колбаски
- томатный соус
- яйцо куриное

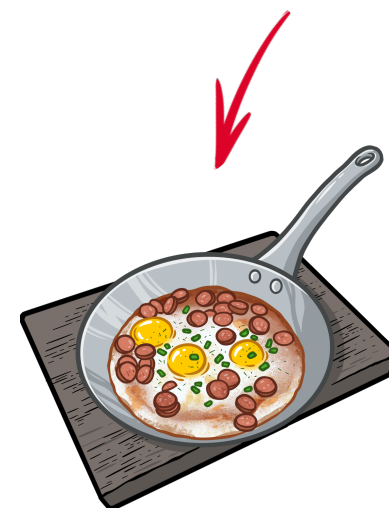


4. Жарим все ингредиенты в данной последовательности



5. Красиво сервируем

6. Подаем!



\* Пряные колбаски отлично подойдут для приготовления супов, вторых блюд, а также как топпинг для пиццы