

Колбаски Пряные

Готовим Яичницу с пряными колбасками.

Время приготовления — 14 минут

Заранее достаём колбаски пряные Черкизово из морозилки. Размораживаем в течение 18 часов при температуре от +4 до +6 градусов Цельсия. Храним в холодильнике. Не забудьте проверить срок годности!

Подготавливаем ингредиенты: растительное масло, лук, колбаски пряные Черкизово*, томатный соус, куриные яйца. И жарим их именно в такой последовательности.

Готовую яичницу красиво сервируем и подаём!

Приятного аппетита!

*колбаски пряные Черкизово идеально подходят для приготовления супов, вторых блюд и в качестве топинга для пиццы