ЗАКУСКА

Бъркани яйца с пресен лук и копър



Меки и ароматни бъркани яйца с пресен лук и копър - прекрасна закуска, която малчуганите обичат заради нежната текстура и свежия вкус.

Подготовка: 5 мин **Готвене:** 5 мин **Общо:** 10 мин **Порции:** 2
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 3 яйца
- 2 с.л. мляко
- 1 стрък пресен лук
- 1 с.л. нарязан копър
- 1 ч.л. зехтин или масло

Начин на приготвяне

1. Разбийте яйцата в купа заедно с млякото.
2. Нарежете пресния лук на дребно.
3. Нарежете копъра на ситно.
4. Загрейте зехтина в тиган на умерен огън.
5. Добавете нарязания лук и го запържете за 1-2 минути до омекване.
6. Излейте разбитите яйца в тигана.
7. Бъркайте внимателно с дървена лъжица, докато яйцата се сгъстят напълно и не остане течна част.
8. Добавете копъра в последната минута и разбъркайте.
9. Свалете от огъня и поднесете веднага.

Съхранение

- Съхранявайте в хладилник до 1 ден.
- Загрявайте внимателно в микровълнова фурна.

Съвети

- Можете да добавите щипка настърган кашкавал в края за по-богат вкус.
- Поднесете с парче препечена филийка или питка.