



EIFIX PPYSZNA JAJECZNICA

Przepisy – pysznie i prosto

www.eipro.de



EIFIX PRZEPISY PYSZNA JAJECZNICA

Jajecznicą w słoiczku

PRZYGOTOWANIE:

Eifix Pyszna Jajecznica wymieszać z pokrojonymi składnikami i usmażyć na patelni z odrobiną masła. Następnie przełożyć do słoiczków. Ozdobić na wierzchu szczypiorkiem i pomidorkiem koktajlowym.



SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 400 g Eifix Pyszna Jajecznicą
- 50 g szynki gotowana pokrojona w kostkę
- 50 g ser żółty np. Gouda pokrojony w kostkę
- 15 g szczypiorek do ozdoby
- kilka pomidorków koktajlowych do ozdoby



Więcej informacji i pysznych przepisów na: www.eipro.pl

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Niemcy · www.eipro.pl



EIFIX PRZEPISY PYSZNA JAJECZNICA

Jajecznica z dynią i papryką

PRZYGOTOWANIE:

Czerwoną paprykę i dynię pokroić drobno i podsmażyć na patelni z dodatkiem soli i cukru, soku z pomarańczy, soku z cytryny, chili. Następnie dorzucić pestki z dyni, a na koniec wlać Eifix jajecznice.

Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji jajecznice wyłożyć na talerz i podać z pestkami dyni i odrobiną oliwy z pestek dyni.



SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 100 g Eifix Pyszna Jajecznica
- 20 g pokrojonej w kostkę dyni (ok. 1 cm kostka)
- 10 g papryki pokrojonej w kostkę
- 5 g pestek z dyni
- 5 g oliwy z pestek dyni
- 10 g masła
- Sok z pomarańczy, sok z cytryny, sól, cukier, chili.



Więcej informacji i pysznych przepisów na: www.eipro.pl

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Niemcy · www.eipro.pl



EIFIX PRZEPISY PYSZNA JAJECZNICA

Jajecznica z sałatką ze szparagów



PRZYGOTOWANIE:

Ugotować szparagi w wodzie z solą i cukrem. Następnie pokroić na kawałki. Pomidorki pokroić na ćwiartki, filet pokroić na małe kawałki i wymieszać razem.

Przygotować sos winegret z podanych składników: ocet, olej, bulion, musztarda, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz.

Przygotować sałatkę w naczyniu: ugotowane szparagi, pomidorki i filet połączyć sosem winegret. Rozgrzać trochę masła na patelni i wlać Eifix jajecznice, usmażyć do odpowiedniej konsystencji. Jajecznice wyłożyć na talerz, podać z przygotowaną sałatką i kawałkiem świeżego pieczywa.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

- po 1,25 kg białych i zielonych szparagów
- Sól, cukier, masło
- 750 g pomidorków koktajlowych
- 750 g wędzonego fileta z pstrąga
- 5 łyżek stołowych octu balsamicznego
- 10 łyżek stołowych oleju rzepakowego
- 5 łyżek stołowych bulionu
- 1 łyżka stołowa musztardy
- 75 g posiekanej cebuli
- 50 g posiekanej natki pietruszki
- Pieprz
- 75 g masła
- 1500 g Eifix Pyszna Jajecznica



Więcej informacji i pysznych przepisów na: www.eipro.pl

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Niemcy · www.eipro.pl



EIPIX PRZEPISY PYSZNA JAJECZNICA

Jajecznica Fitness-Bowl



PRZYGOTOWANIE:

Eifix Pyszna Jajecznicę usmażyć na patelni z odrobiną masła, wymieszać z Quinoa i pestkami granatu. Następnie jajecznicę razem ze szpinakiem i pomidorkami umieścić w miseczce (Bowl). Na końcu ozdobić kiełkami, szczypiorkiem i bazylią.

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 80 g Eifix Pyszna Jajecznica
- 5 g Masło
- 100 g Quinoa, ugotowana
- 40 g pestki granatu
- 30 g szpinak Baby
- 40 g Pomidorki koktajlowe, połówki, ćwiartki
- Kiełki, szczypiorek i bazylia do ozdoby



Więcej informacji i pysznych przepisów na: www.eipro.pl

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Niemcy · www.eipro.pl