

Eggjakaka

Fyrir fjóra

3 egg

3 msk kalt vatn

¼ græn paprika.

¼ rauð paprika

laukur eftir smekk

seseonall og/eða annað krydd eftir smekk

1 dl. rifinn ostur

Olía til steikingar c.a. 1 msk.

Aðferð:

1. Þeytið egg og vatn saman í skál með þísk.
2. Skolið paprikuna og skerið í litla teninga og látið saman við eggjablönduna
3. Brytjið laukinn í litla bita og látið saman við
4. Hitið olíu á pönnu og hellið blöndunni út í.
5. Steikið á lágum hita (1- 1 ½) í ca. 3-5 mín., eða þar til blandan er gyllt á botninum.
6. Snúið eggjakökunni varlega við, stráið ostinum yfirog steikið í 3-4 mín. til viðbótar, eða þar til osturinn er bráðinn.