

*На 4 порції: 40 мл соняшникової олії, 30 г цибулі, 220 г м'яса (телятини, свинини, яловичини або птаха), 6 яєць, зелена цибуля сіль за смаком.*

Дрібно нарізану цибулю підрум'янити на соняшковій олії, додати вимите і нарізане кубиками м'ясо, посолити і тушкувати до готовності. Потім рівномірно розподілити м'ясо на сковороді, акуратно розбити на нього яйця, не пошкодивши жовтки, посолити, жовтки посипати дрібно нарізаною цибулею, накрити кришкою і запікати в духовій шафі до тих пір, поки білок не згорнеться, а жовток залишиться м'яким. Подавати з картоплею і будь-яким салатом.

Також читайте [Яєчня з овочами](#) та [Яєчня з помідорами і солодким перцем](#)