

Oppskrift

## Pytt i panne med egg og bacon



1

Del potetene i små terninger og kok raskt i lettsaltet vann, 3-5 minutter.

**2**

Del bacon i biter og fres i en panne med litt olje i ca. 2 minutter.

Tilsett potetterningene og fres videre i 5 minutter eller til potetene er møre og baconbitene gylne.

**3**

Finsnitt hvitløkfedd og chili og grovhakk grønnkålen. Ha alt i pannen og rør noen minutter.

Krydre med salt og pepper.

**4**

Stek speilegg og server til.

## **Produkter i denne oppskriften**

Bacon av Svinenakke Skivet Storp



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

### Pytt i panne

Poteter

4 stk

Gilde Bacon av svinenakke skivet

400 g

Smør og olje til steking

Hvitløksfedd

2 stk

Rød Chili

1 stk

Grønncål

200 g

Salt og pepper

Prior Egg

4 stk