

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 gygne.

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 Storpk Pk



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