



## Ingredienser

1 æg

salt og peber

fedtstof til stegning

## Beskrivelse

Varm stegepanden op og kom fedtstof på panden. Skru ned på middel varme og lad fedtstoffet blive varmt. Slå ægget ud i en kop og hæld det forsigtigt på panden. Steg ægget i 2-3 minutter ved lav varme til hviden er stivnet. Kom salt og friskkværnet peber på.