Яичница с помидорами

В летний сезон, когда есть потрясающие помидоры, сладкие, сочные. Просто грех,не поесть яичницу с помидорами. Чего нельзя сказать о нас живущих в Англии. Круглый год одно и тоже. В основном муляжные помидоры. В нашем варианте лучше использовать помидоры в собственном соку. По крайней мере понимаешь, что там где они росли, они были именно такими.

Если это свежие помидоры, поделите их пополам  так, чтобы место где крепится хвостик оставалось бы на одной из половинок. В этом случае срез получится таким, что Вам гораздо легче удастся натереть их на терке. При этом получаются минимальные отходы. Вы и их можете не выбрасывать,а собрать и в конце хорошо отжать. После чего,на сковородку надо положить сливочное масло и  помидоры,которые вы только что натерли с помощью терки. Если Вам хочется, чтобы текстура, была бы другой, то есть вы хотите, чтобы помидоры были кусочками, тогда надо очистить помидоры от кожуры, срезать место где прикрепляется хвостик и нарезать кубиками. Протушить помидоры, огонь сделать менее сильным,после чего добавить взбитые в миске яйца, перемешать и подождать,пока яйца не приготовятся (коагулируются). Не забыть посолить и поперчить. Яичница с помидорами готова. Я не говорю о пропорциях, это зависит от Ваших предпочтений. Что Вам приятнее, чтобы помидоры превалировали или яйца. Возможно Вам понравится,когда их поровну. Приступайте- это потрясающе вкусно, а главное просто. Можно есть на завтрак и на обед.

Некоторым нравится добавлять в нее еще болгарский перец. Попробуйте, может и Вам понравится.