
TORTILLA Z NERKĄ

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1247 razy.

1 nerka cielęca,
woda,
łyżka oliwy,
sól,
pieprz

Nerkę ugotować i krajać w kostkę. Na patelni rozgrzać oliwę; wrzucić do niej posiekaną nerkę, wymieszać, posypać solą i pieprzem i przez parę minut dusić (uważać, by się nie przypaliła). Następnie włożyć do miski z dokładnie ubitymi jajami, wymieszać i wyłożyć masę na patelnię. Smażyć po obu stronach, potrząsając patelnią. Tortilla powinna być soczysta w środku.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD