
Jajecznicza bosforska

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2420 razy.

Kuchnia turecka

masło lub olej jadalny

2 małe cebule pokrajane w cienkie krążki

4 pomidory sparzone, obrane, pokrajane w plasterki

4 jaja

sól i pieprz do smaku

1. Na patelni z rozgrzonym masłem lub olejem, smażyć cebulę, aż będzie przezroczysta, często mieszając - nie dopuścić do zrumienienia.

2. Pomidory ułożyć na cebuli, smażyć przez 2-3 min., aż będą miękkie.

3: Wbijać jaja, doprawić solą i pieprzem,

2 smażyć pod przykryciem przez 3 min.

4. Podawać natychmiast ze świeżym białym pieczywem.

Proporcje dla 2-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD