
Jajecznicza Parsii

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2090 razy.

Kuchnia indyjska

1/2 małej cebulki, pokrajanej w cienkie krążki

4 łyżki masła

1/4-1/2 łyżeczki przyprawy chili lub ostrej papryki ;

1/2 łyżeczki imbiru (dowolnie)

1/4 łyżeczki soli i 1/4 łyżeczki pieprzu

1/4 łyżeczki kurkumy lub 1/2 łyżeczki pasty i pomidorowej

4 jaja roztrzepane

posiekana zielona pietruszka

1 pomidor pokrajany w ósemki 2

1. Na głębokiej patelni z rozgrzonym masłem, smażyć cebulę do zrumienienia, często mieszając.
2. Wsypać chili, imbir, sól, pieprz i smażyć przez minutę na małym ogniu, często mieszając.
3. Dodać kurkumę lub pastę pomidorową, smażyć dalej przez minutę, mieszając.
4. Wlać jaja, zamieszać i smażyć do zgęstnienia.
5. Jajecznicę podawać posypaną zieloną pietruszką, przybraną pomidorami i CHAPPATI Proporcje dla 2 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD