
Jajecznicą z pieczarkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1676 razy.

Kuchnia meksykańska

1/2 szklanki grubo posiekanych, małych

pieczarek

1 posiekana cebula

szczypta tymianku lub majeranku

1/4 łyżki chilli

3 łyżki masła

6 jaj

1/2 łyżeczki soli

6 łyżeczek mleka

1: Pieczarki, cebulę, tymianek lub majeranek smażyć na rozgrzanym maśle przez 8-10 min. na małym ogniu, nie dopuszczając do zrumienienia.

2. Wymieszać : jaja, sól, chilli, mleko. Wlać do grzybów i zamieszać .

3. Smażyć mieszając, aż jajecznicą się zetnie.

4. Podawać z ryżem na sypko, z masłem i ugotowaną zieloną fasolką.

Proporcje dla 4 - 6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD