
Jaja a'la Rancho

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3447 razy.

Kuchnia meksykańska

1/4 szklanki posiekanej cebuli

1 roztarty ząbek czosnku

2 łyżki oleju jadalnego

1 szklanka g o przecieru pomidorowego lub sosu pomidorowego

1/2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka oregano, tymianku lub majeranku

1/2 łyżeczki soli

6 grzanek

1. W garnuszku z rozgrzanym olejem smażyć cebulę i czosnek przez 5 min.
 2. Wlać przecier pomidorowy, dodać cukier, oregano, doprawić solą i pieprzem do smaku, zagotować i gotować dalej na małym ogniu przez 10 min., mieszając kilka razy.
 3. Opiec grzanki i usmażyć sadzone jajka.
 4. Grzanki z jajami ułożyć na talerzu i polać sosem.
- Proporcje dla 3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD