
Omlet z ziemniakami i szynką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1502 razy.

Kuchnia portorykańska

1/2 kg zgotowanych ziemniaków pokrajanych w cienkie talarki

1 cebula pokrajana w krążki

1 szklanka ugotowanego zielonego groszku

10 dag posiekanych parówek lub zwyczajnej

kiełbasy

10 dag posiekanej szynki (dowolnie)

1 i 1/2 łyżeczki soli

1 świeża papryka pokrajana w cienkie paseczki lub ketchup

6 jaj

1. Na wysmarowanej tłuszczem blaszce lub w żaroodpornym naczyniu układać warstwami : połowę ziemniaków; parówek, szynki, cebuli i groszku, doprawić solą. Z drugiej połowy produktów - ułożyć kolejne warstwy.

2. Na wierzch wbić jaja.

3. Potrawę przybrać paseczkami papryki lub połać ketchupem

4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 C) i piec przez 25 min.

Proporcje dla 4-6 osób.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD