
TORTILLA Z MULAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1257 razy.

8 jaj,
puszka muli,
5 dag masła,
nać pietruszki,
sól,
pieprz

Jaja ubić z solą, pieprzem i posiekaną nacią. Podgrzać masło na patelni (nie przypalić). Wylać masę jajeczną, a gdy zacznie się ścinać, ułożyć na powierzchni mule i wcisnąć w głąb masy. Kiedy jaja będą już całkowicie ścięte, wyłożyć na talerz, a następnie podsmażyć z drugiej strony. Na wierzchu tortilla powinna być sucha, a wewnątrz soczysta.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD