
TORTILLA GÓRSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1769 razy.

8 jaj,
25 dag suchej kiełbasy,
2 strąki czerwonej papryki,
strąk zielonej ostrej papryki,
łyżka oliwy,
sól

Kiełbasę obrać ze skóry i krajać w drobne plasterki. Paprykę oczyścić i pokrajać w kostkę. W naczyniu o grubym dnie rozgrzać oliwę i dusić kiełbasę z papryką na małym ogniu, dolewając po odrobinie wrzątku. Po uduszeniu ostudzić, wymieszać z ubitymi jajami i usmażyć tortillę (po obu stronach).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD