
TORTILLA Z WARZYWAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1847 razy.

8 jaj,
1 duży bakłażan,
1 mały kabaczek,
1 średnia cebula,
2 duże pomidory,
5 dag wędzonej polędwicy,
oliwa,
sól

Bakłażan, kabaczek, pomidory, cebulę oraz mięso krajać w małą kostkę. Na dużej patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy i smażyć wszystkie składniki; pod koniec smażenia całość posolić. Ubić po dwa jaja, każdą porcję wymieszać z czwartą częścią masy warzywnej i smażyć niewielkie tortille w małej ilości gorącej oliwy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD