
TORTILLA A LA IRUN

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1795 razy.

6 jaj,
10 dag chudego mięsa (bekonu lub polędwicy),
2 strąki świeżej papryki,
smalec lub oliwa,
10 dag świeżych grzybów (borowiki lub podgrzybki),
nać pietruszki,
bułka "paryska" ("anielka"),
sól

Mięso krajać w cienkie plasterki, grzyby i paprykę - w paseczki. Na patelni rozgrzać smalec bądź oliwę i mięso, grzyby i paprykę smażyć na małym ogniu, (najwcześniej mięso). Smażąc posolić, dodać paprykę, na koniec posypać posiekaną nacią pietruszki. Jaja ubić z dodatkiem soli i połączyć nimi usmażone mięso z grzybami, formując tortillę. Na innej patelni usmażyć trójkątne grzanki z bułki. Po przewróceniu tortilli na drugą stronę wetknąć grzanki pionowo, dzieląc tortillę na cztery części. Danie podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD