
Grzanki z cebulą

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1319 razy.

12 kromek bułki (1/3 długiej bułki kanapkowej)

2,5 łyżki margaryny

2 duże cebule

5 dag sera tyłż yckiego

łyżka mąki

jajo

2-3 łyżki śmietanki

sól

pieprz

Bułkę otrzeć na tarce, pokrajać na kromki grubości 1 cm. Spody kromek posmarować cienko tłuszczem. Natłuszczoną stroną układać na blasze. Cebule obrać, pokrajać w drobną kostkę, usmażyć na złoty kolor na margarynie, podlać wodą (2-3 łyżki) i dusić 8 -10 min. Odsunąć na chwilę na bok, oprószyć mąką, dodać śmietanę lub śmietankę i połowę utartego sera; doprawić do smaku solą i pieprzem; połączyć z roztrzepanym jajem, zagęścić na ogniu (2-3 min.), ciągle mieszając. Grzanki obłożyć grubą warstwą masy cebulowej. Posypać z wierzchu pozostałym serem, wstawić do silnie nagrzanego piekarnika. Grzanki zrumienione na jasnozłoty kolor wyjąć, ułożyć na półmisku, przybrać zieleniną i podawać na gorąco. Uwaga. Aby złagodzić ostry zapach cebuli, przed przyrządzeniem sparzyć ją wrzącą wodą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD