
Omlet huzarski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1101 razy.

Kuchnia węgierska

6 jaj

30 g tłuszczu

100 g wędzonej słoniny

sól

200 g ziemniaków

pieprz

1 mała cebula

1 łyżeczka mielonej papryki

Słoninę pokroić w drobną kostkę, zrumienić i wyjąć z patelni. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i razem z pokrojoną w talarki cebulą usmażyć na złoty kolor w tłuszczu pozostałym na patelni. Posolić, posypać papryką i pieprzem i odstawić do przestygnięcia. Teraz połączyć ziemniaki z roztrzepanymi jajami, wylać masę na patelnię z roztopionym tłuszczem i usmażyć z niej obustronnie złocisty omlet.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD