
Omlet chłopski węgierski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1192 razy.

Kuchnia węgierska

500 g ziemniaków

sól

8 jaja

trochę majeranku

1 łyżka mąki

30 g tłuszczu

Ziemniaki obrać , ugotować w osolonej wodzie, odsączyć i przetrzeć przez sito. Wymieszać je dokładnie z żółtkami, mąką, solą i majerankiem, a na końcu z ubitą pianą z białek. Na patelni rozgrzać tłuszcz i usmażyć masę omletową z obu stron na złoty kolor. Uwaga przy odwracaniu - omlet łatwo się rozpada!

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD