
Omlet szegedyński

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1095 razy.

Kuchnia węgierska

6 jaj

szczypta cukru

1/2 filiżanki śmietany

sól

60 g masła

pieprz

1 łyżka posiekanej cebuli

50 g pomidorów

1 łyżeczka drobno pokrojonej zielonej pietruszki

Pomidory obrać ze skórek, drobno pokroić, udusić razem z cebulą, zieloną pietruszką, cukrem, solą i pieprzem w 40 g masła. Jaja roztrzepać, posolić, dobrze wymieszać ze śmietaną i na reszcie masła usmażyć omlet. Omlet równomiernie obłożyć masą pomidorową i na gorąco podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD