

---

# MÓŻDŻEK SMAŻONY W RUCHU

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1374 razy.

Kuchnia chińska  
móżdżek po chińsku  
5 dag szynki  
1 cebula dymka  
6 jaj  
5 łyżek oleju  
1/4 - 1/2 łyżeczki soli

Móżdżek pokrajać w kostkę o bokach około 1 1/2 cm. Szynkę pokrajać w cienkie plasterki, następnie w 1 1/2 cm kwadraty. Cebulę dymkę pokrajać w 1/2 cm kawałki. Jaja i dwie łyżki oleju roztrzepać w dużej misce, dodać móżdżek, szynkę i cebulę, lekko wymieszać, odstawić. Patelnię mocno rozgrzać na dużym ogniu, wlać 3 łyżki oleju, podgrzać, wlać jaja z móżdżkiem, mieszając smażyć aż się zetną. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 6-8 osób, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD