
Debreczyńska zupa jajeczna

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2255 razy.

Kuchnia węgierska

30 g tłuszczu

sól

1 łyżka mąki

szczypta cukru

1 mata cebula

4 jaja

1 łyżeczka mielonej papryki

4 łyżki kwaśnej śmietany

ocet

Z mąki i tłuszczu przyrządzić złotą zasmażkę, dodać do niej posiekaną cebulę, mieloną paprykę i cukier. Zasmażkę rozprowadzić wodą, posolić i gotować 15 min. na małym ogniu. Ostrożnie wbijać kolejno cztery jaja i gotować je tak długo, aż białka się zetną. Przyprawić zupeł ooctem i przed podaniem na stół wymieszać ją z kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD