
Jajecznica wykwintna wg.Piotra Machalicy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3527 razy.

4 jaja,

2 pomidory,

1/2 szklanki mleka,

4 łyżki gęstej śmietany,

1 pęczek szczypiorku,

parmezan do posypania,

gałka muszkatowa do smaku,

masło do smażenia,

sól, cukier

Umyć jajka, wbić do miseczki. Wlać śmietanę i mleko. Dodać pół łyżeczki cukru i sól do smaku.

Całość bardzo dokładnie roztrzepać (dużym widelcem lub trzepaczką).

Ułożyć dwa pomidory na sitku, przelać wrzątkiem. Przełożyć je na talerzyk. Dokładnie obrać ze skórki, a następnie pokroić w plasterki. Posypać solą. Nad-

Rozgrzać masło na dwóch patelniach. Na jednej krótko podsmażyć pomidory.

Na drugiej usmażyć jajka.

W trakcie smażenia posypać je startą gałką muszkatołową.

Opłukać szczypiorek, osuszyć, posiekać.

Gotową jajecznicę posypać szczypiorkiem i pokruszonym parmezanem. Do tego świeży rogalik i sok pomarańczowy.

"Tele Tydzień"