
Fasola z jajkami po brazylijsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2113 razy.

1 szklanka fasoli,

6 jajek,

sól, pieprz,

1 łyżka papryki

1 łyżka curry,

1 łyżka ketchupu,

1 łyżka masła,

1 łyżka smalcu,

zielenina

Fasolę namoczoną poprzedniego dnia ugotować w tej samej wodzie na sypko. W rondlu rozgrzać smalec lub olej, dodać wszystkie przyprawy z ketchupem, włożyć fasolę osączoną z wody, całość smażyć przez 5 min. Oddzielnie na dużej patelni rozgrzać masło, wlać ubite widelcem jak na omlety jajka z dodatkiem soli i nie mieszając smażyć na niezbyt silnym ogniu. Gdy jajka zetną się od spodu, rozsypać na powierzchni ugotowaną fasolę, przykryć patelnię i utrzymywać jeszcze kilka chwil na słabym ogniu, by całe jajka dobrze się ścięły. Podawać posypaną zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>