
Jajecznicą piperade

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3218 razy.

6 papryk,

2 cebule,

4 łyżki oliwy lub oleju,

5 sparzonych i obranych pomidorów,

roztarty ząbek czosnku,

sól, pieprz,

10 jaj,

pół szklanki gęstej śmietany,

4 łyżki masła,

drobne grzanki

Oczyszczoną paprykę oraz cebulę pokroić w cienkie plasterki. Jarzynkę dusić w rozgrzanej oliwie na małym ogniu aż do miękkości. Dodać grubo posiekane pomidory i czosnek doprawić solą i pieprzem, dusić przez 10-15 min, mieszając kilkakrotnie i rozgniatając widelcem. Ubić jaja ze śmietaną, usmażyć na małym ogniu jajecznicę na rozgrzanym maśle. Ułożyć jajecznicę pośrodku głębokiego gorącego półmiska, dookoła polać sos, przybrać drobnymi grzankami.

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