
Jajecznica dla smakoszy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4152 razy.

6 roztrzepanych jaj,

5 łyżek mleka,

sól,

6 pieczarek,

3 przepołowione pomidory,

4 łyżki startego sera żółtego,

12 kromek pszennej bułki lub 6 kromek żytniego chleba,

3 łyżki oleju,

4 łyżki masła

Na patelni rozgrzać 3 łyżki oleju, dodać 2 łyżki masła, dobrze podgrzać, włożyć całe pieczarki, smażyć do wyparowania soku, wyjąć łyżką cedzakową, następnie włożyć pomidory, smażyć na średnim ogniu przez 2 min, wyjąć, trzymać w ciepłe (podobnie jak pieczarki), do tłuszczu dodać bułkę lub chleb, smażyć na złoty kolor, wyłożyć na gorący półmisek. Na drugiej patelni usmażyć na dwu łyżkach masła jajecznicę z jaj i mleka, osolić. Jajecznicę ułożyć na bułce na wierzch położyć połówkę pomidora, następnie pieczarkę, posypać serem, podawać natychmiast z sałatą.

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