
Jajecznica z zielonym groszkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2438 razy.

30 dag zielonego groszku,

4 łyżki masła,

posiekana cebula

6 jaj,

1/2 szklanki mleka,

sól

Sos:

2 łyżki masła,

szklanka śmietanki lub mleka,

2 łyżki mąki,

sól,

utarty ser żółty

Dwie łyżki masła rozgrzać w rondlu, wymieszać z mąką, wlać mleko, osolić, mieszając zagotować, zmniejszyć płomień, wsypać ser, mieszając podgrzewać do stopienia sera, trzymać w ciepłe. W rondlu smażyć cebulę na rozgrzanym maśle aż będzie szklista, wsypać zielony groszek wlać łyżkę wody, dusić na małym ogniu, aż groszek będzie miękki. Ubić jaja z mlekiem, wlać do groszku, smażyć aż się zetną. Przełożyć jajecznice na talerz i polać sosem.

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