
Jarzynki po hiszpańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1974 razy.

2 cebule,

2 papryki bez nasion,

6 sparzonych i obranych pomidorów,

4-6 łyżek oliwy lub oleju,

1/2 kg obranych ziemniaków,

4 łyżki oleju,

sól, pieprz,

4 roztrzepane jaja,

grzanki

Cebulę i paprykę drobno posiekać . Pomidory grubo posiekać Ziemniaki pokroić w kostkę, smażyć na rozgrzanym oleju przez 5-10 min, często mieszając. Pozostałe jarzynki oddzielnie smażyć na oliwie przez 5-8 min kilkakrotnie mieszając. Jarzynki dodać do usmażonych ziemniaków, wymieszać , doprawić do smaku solą i pieprzem. Wlać do jarzynek roztrzepane jaja, ciągle mieszając podgrzewać na małym ogniu, aż do ścięcia się jaj. Podawać z grzankami.

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