
Zielona fasolka z jajami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1727 razy.

25 dag zielonej fasolki,

6 jaj na twardo pokrajanych w talarki,

posiekana cebula,

1 i 3/4 szklanki ciepłego mleka,

4 łyżki masła lub margaryny,

2-3 łyżki mąki,

sól, pieprz,

zielenina,

2 łyżki tartej bułki,

4 łyżki utartego żółtego sera,

1-2 łyżki masła

Fasolkę wymyć , usunąć włókna i ogonki, pokroić w paski, włożyć do wrzątku, gotować , aż będzie prawie miękką Cebulę smażyć na rozgrzanym maśle, aż będzie szklista, wsypać mąkę, mieszając podgrzewać przez minutę. Ciągłe mieszając wlewać mleko, doprowadzić do wrzenia, dodać sól pieprz, zieleninę, gotować na małym ogniu przez 2-3 min. W garnku lub żaroodpornym naczyniu układać warstwami fasolę i jaja, polewając sosem. Wierzch posypać tartą bułką, wymieszać z serem i kulkami masła. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (190 C), piec ok 25 min.

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