Jajecznica po węgiersku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3432 razy.

pol malej cebuli,

ew. zabek czosnku,

papryka (czerwona),

pomidor,

boczek wedzony lub ostatecznie surowy (w najgorszym razie slonina),

papryka ostra w proszku,

odrobina bazylii,

pieprz, sol,

cukier,

2 jaja,

patelnia z przykrywka

plaster boczku pokroic w kostke, dusic na b. malym ogniu az pusci wszystkie soki, nieco wczesniej wrzucic cebule pokrojona w kostke;

wrzucic pokrojona w paski papryke, dusic po przykryciem ~5-10 min (to jest dobry moment do dodania siekanego czosnku); wrzucic pokrojny w kostke pomidor (bez skorki!), jeszcze poddusic dodajac przyprawy.

Uwaga: nastepuje w tym momencie newralgiczny moment: nalezy zwiekszyc ogien do maksimum i gdy calosc zaczyna przejwiac sklonnosci do eksplozji wbic jajka i mieszajac wyczuc moment kiedy balko zetnie sie calkowicie, a

zoltko bynajmniej. Wtedy BEZZWLOCZNIE przelozyc zawartosc patelni na lekko grzane talerze wysmarowane maslem. I juz

From: Jacek H.Herman <jacekh@gazeta.pl>

---

o ja cie... ale z ciebie raptus!
Nadesłał(a):