
Pyszna jajecznica

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4027 razy.

A. Składniki

2 jaja kurze świeże,

Masło krowie,

Sól,

Szcypiorek,

Dwa znormalizowane plasterki szynki,

Kromka chleba,

Pęto kielbasy zwyczajnej

B. Wykonanie

Pokroic drobno szcypiorek. Pokroic szynke na waskie pasemka. Podgrzac maslo ostroznie na patelni. W miedzyczasie wybeltac w kubku dwa jajka, ale nie za mocno. To nie ma byc kogiel-mogiel! Gdy patelnia jest

goraca wylac jajka na patelnie, uprzednio polozywszy na niej kawalki szynki. Nie smazyc za dlugo; wierzch ma byc niemal-ze nie sciety.

C. Spozycie

Wywalic jajecznice ostroznie na czysty talerzyk plaski, ale nie tak, zeby sie wszystko pochrzanilo i zrobila z tego braja. Posypac krojonym szcypiorkiem. Osolic do smaku. Kromke chleba posmarowac maslem i jesc razem z jajecznica. Do tego mozna sluchac muzyki Brahmsa. W razie niezaspokojenia glodu - dopchac sie kielbasa z chlebem.

D. Inne uwagi

Przed przygotowaniem jajecznic - umyc rece. Po spozyciu - niekonieczne.

From: Dypl. gajowy hab. Wacław Marucha <gajowy_marucha@nadlesnictwo.maciury.eko.pl>