
Jajecznicza z twarogiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2807 razy.

biały ser rozgniatam widelcem i smaze w rondlu. jesli jest zbyt suchy to aby sie nie przypalil dodaje troche wody. zasadniczo sam puszcza wode. czas smazenia wedlug uznania - kazdy jest dobry i warto wyprobowac rozne. im dluzej tym ser bardziej sie ciagnacy robi. ser solimy wedlug smaku na tym etapie mozna robic wariacje z dodatkami, np. bardzo lubie dodac musztardy - najlepiej z ziarnami gorczyce na bialym winie wbijamy jajka, mieszamy do polaczenia z serem i podsmazamy az sie zetnie - jak mocno - wedlug uznania proporcje - wedlug uznania ja z reguly na 30 dkg sera daje 4-5 jajek ale mozna i mniej i wiecej musztardy tak ze dwie lyzeczki moze byc chrzan az mi slinka cieknie zrobie jak wroce do domu

From: tymeck@dawid.uni.wroc.pl (TYMEK)