
Jajka po francusku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6434 razy.

Na patelni rozgrzewamy troszke maselka. Wbijamy jajka (ilosc w zaleznosci od liczby konsumentow) jajka maja przykrywac cala powiechnie patelni. Nie mieszamy, trzymamy na malym ogniu. Gdy lekko zetna sie bialka przykrywamy cala patelnie plasterkami dowolnej wedlinki. Na to nakladamy plasterki zoltego zera, calosc posypujemy zieleninka roznego rodzaju (szczypiorek, koperek, pietruszka). Tutaj mozemy miec pole do popisu. Moze byc rowniez rzodkiewka. Patelnie przykrywamy i trzymamy na malym ogniu az serek sie roztopi. Kroimy na porcje. Podajemy z surowkami wg smaku, keczupem i ewentualnie pieczywem.

Smacznego

From: "gaga" <adeb@bdk.lublin.pl>