
Nadzienie z jajek - do naleśników/pasztecików

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2346 razy.

- 1.jajka gotujemy na twardo (3-4)
- 2.rozdrabniamy ugotowane jajka
- 3.1cebule kroimu drobno i podsmazamy az sie zeszkli
- 4.dodajemy do masy z jajek
5. scieramy na tarce zolty ser
6. doprawiamy do smaku sola, pieprze, papryka
7. mozna tez dodac troche bialego sera dobrze rozdrobnionego
- 8.nakladamy po lzezce takiej masy na nalesnik i zawisjamy
- 9.smazymy

Pozdrawiam

From: "Lev-al" <alfi@alpha.net.pl>