

---

# Meksykańska jajecznica z cukinią

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2535 razy.

## HUEVOS REVUELTOS CON CALABACITAS

1 szklanka pokrojonej w kostkę cukini (nie za drobno!)

2 łyżki masła

6 jajek

1/4 szklanki mleka

sol i pieprz do smaku

1/2 łyżeczki przyprawy chili

1/2 szklanki tartego sera w oryginale monterey jack..ale może być każdy nie za twarde ser

Na patelni smażymy cukinie na masle 5 minut. W misce rozbijamy jaja z mlekiem, solą, pieprzem i chili. Dodajemy połowę sera. Wlewamy to na usmazoną cukinię. Nie mieszamy, tylko podnosimy łopatką brzegi i dajemy spływać jajkom pod spód..jak przy omlecie, aż jajka będą usmazono, ale błyszczące i wilgotne na wierzchu.

Posypujemy resztą sera.

From: Andrzej Bobola <[anczer@earthlink.net](mailto:anczer@earthlink.net)>