
Meksykańska jajecznica z cukinią

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2553 razy.

HUEVOS REVUELTOS CON CALABACITAS

1 szklanka pokrojonej w kostke 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 moze byc kazdy nie za twardy ser

Na patelni smazymy cukine na masle 5 minut. W misce rozbijamy jaja z mlekiem, sola, pieprzem i chili. Dodajemy polowe sera. Wlewamy to na usmazona cukinie. Nie mieszamy, tylko podnosimy lopatka brzegi i dajemy splywac jajkom pod spod..jak przy omlecie, az jajka beda usmazone, ale blyszczace i wilgotne na wierzchu.

Posypujemy reszta sera.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>