
Jajka po bakonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5000 razy.

Porcja dla 4 osob.

12 jajek,

200 g ryżu,

350 g pieczarek,

2 cebule,

2 zielone papryki,

1 mały pomidor,

120 g masła,

300 ml kwasnej śmietany,

2 łyżki maki,

1 paczek zielonej pietruszki,

1 ząbek czosnku,

1 łyżka octu,

1 łyżeczka papryki mielonej,

sol, kminek.

1. Ryż opłukać, zalać 500 ml wrzącej, osolonej wody, zamieszać, przykryć i gotować na bardzo małym ogniu 17-20 min.

2. Paprykę i pomidor umyć. Grzyby oczyścić, umyć i pokroić na plasterki. Cebule

obrać i drobno posiekać. Czosnek rozgnieść a z papryki wyjąć gniazda nasienne i pokroić w paski.

3. Przygotować sos grzybowy: cebule podsmażyć na masle, dodać 1 łyżeczkę mielonej papryki, pokrojone grzyby, rozgnieciony czosnek, posiekana pietruszka, sol,

kminek. Gdy cała woda wyparuje z grzybów, dodać pokrojone papryki, pomidor,

trochę wody i gotować pod przykryciem tak długo, aż będą miękkie. Pod koniec

dodać śmietanę wymieszaną z makią i zagotować.

4. Zagotować dużą ilość wody, dodać sol i 1 łyżkę octu. Dokładnie umyte jajka

wbijac do wrzącej wody i gotować 3-4 min. Wyjąć cedzakową łyżką.

5. Na gorącym ryżu ułożyć jajka i polać sosem grzybowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)