
Brik z jajami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5883 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 listki ciasta "ouarka" (przepis w "ogolne"),

4 jaja,

2 cebule,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

sol, pieprz,

100 ml oliwy do smazenia,

1 pokrojona cytryna do przybrania.

1. Zielona pietruszke przebrac, oplukac i osuszyc. Cebule obrac i drobno posiekac wraz z pietruszka. Siekanine zalac niewielka iloscia wody i gotowac ok.

10 min. Odcedzic, odcisnac, doprawic sola i pieprzem.

2. Na kazdy z listkow ciasta nalozyc cienka warstwe farszu, na ktora wbic surowe jajo. Brzegi ciasta zlozyc delikatnie na siebie.

3. Briki przenosic bardzo ostroznie na patelnie z wrzaca oliwa i smazyc kolejno

z obu stron, na jasnozloty kolor.

4. Podawac bardzo gorace, przybrane plasterkami cytryny.

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

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

qrcxze a;le podajcie przepis na to ciasto oarka!!!!!!!

Nadestał(a): 2007-05-26 14:05:56

bez tego zasranego przepisu na ciasto oarka wykonanie briku nie jest możliwe!. Ci kretyni wszystko przepisują z książek do gotowania i nawet nie zauważą że wszystkiego nie ma!

Nadestał(a): 2007-05-26 14:05:58

Nie znalazłem przepisu na ouarka (warka), ale kilkakrotnie znalazłem sugestie by użyć ciasta phyllo (Filo) (<http://kuchnia.now.pl/przepis.php?NUMER=6817>). Z tego co znalazłem to ouarka, ze względu na cienkość jest bardzo trudne do zrobienia i polecane jest właśnie filo.

Napisz jak ci wyszło.

Nadestał(a):Gospisiek 2007-05-28 13:05:59

ZNALAZŁEM ALE PO FRANCUSKU ;-)

Nadestał(a):MUFIS <MUFIS@POCZTA.FM> 2007-09-21 19:09:31

To daj go tutaj nawet po francusku - może ktoś przetłumaczy.

Nadestał(a):Gospisiek 2007-10-14 12:10:53

placki na brika moż na kupić w Tuzezji(około 1,50zł za 10 sztuk)

Nadestał(a):

Znajomy z Tunezji przesłał mojej mamie przepis na ciasto. Wklejam więc napisany przez Tunezyjczyka przepis :) i lecę do kuchni ;P. "bardzo prosto: mąka z wodą (lepka) i gniatasz reka najpierw długo a później ta drewniana laska w kuchni masz napewno i zapomniałem jak się nazywa zaczynasz jeździć tam i spowrotem na ta mąka az bedzie jak placki cieki bardzo cieki i nie zapomnij troche soli i moze nawet dac mleko zamiast woda bedzie lepiejjak bede u Ciebie to Ci zrobie i Ci naucze w Twoim kuchni i

Ci dam dyplomhahah"

Nadestat(a):Basia <fankakoni@interia.pl> 2009-01-13 19:01:12