
Gorące kanapki

Dodano: 2004-12-10 12:38:24

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 7770 razy.

dla 2 osób

3 całe jajka

6-8 kromek chleba (mogą być pokrojone bułki) pieczywo może być lekko czerstwawe

6-8 plasterków wędliny

ok. 100 ml mleka

ok. 100 ml oleju

sól i pieprz

na czerstwawe pieczywo układamy wędline (tak jak robilibyśmy kanapki). Jajka rozbijamy i rozprowadzamy z mlekiem dodajemy również sól i pieprz do smaku.

Na rozgrzany olej na patelni układamy "kanapki" wcześniej otoczone w jajku wędliną do dołu. Po zezłoceniu przewracamy i zezłacamy.

Dodatki majonez, pomidory słata itp można dodać również ser będzie większa bomba kaloryczna.

Smaczne mimo iż pieczywo czy wędlina kilku dniowa.

Polecam dla studentów bo czas przygotowania ok. 15 min.

Smacznego

Nadesłał: AAJ <aa.jozwik@ighz.pl>

dobrze, dobrze.... ale nie róbcie sobie tego o 4 nad ranem... mój brzuch... :/

Nadesłał(a):mariusz 2005-11-12 12:11:48

Brzmi smakowicie! Muszę sobie takie zrobić :)

Nadesłał(a):dudownik <dudownia@interia.pl> 2006-06-08 21:06:11

ja stwierdzam że zawsze do przepisu powinno być jakieś zdjęcie. kanapki powinny być smaczne i krutko je powinno przyrządzić .

Nadesłał(a):Emilia smakosz kanapek!!! <emilia11@onet.eu> 2006-09-11 21:09:31

Hmmm wydaje się być smakowite:) Ja robię coś podobnego tylko bez wędlinki...

Nadesłał(a):Asiunia 2010-09-14 19:09:55