
ZAWIJASKI Z FARSZEM Z JAJEK

Dodano: 2006-02-12 15:33:14

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3251 razy.

10-15 CIENKICH PLASTROW SZYNKI KONSERWOWEJ (TYLKO NIE Z PUSZKI)
JAJKO I BULKA TARTA DO PANIEROWANIA

FARSZ:

5 JAJEK

1 DUZA CEBULA

2 ZABKI CZOSNKU

SOL, PIEPRZ

1 : GOTUJEMY 5 JAJEK NA TWARDO

2 : SMAZYMY CEBULE, GDY SIEI ZEZLOCI DODAJEMY DROBNO POSIEKANY CZOSNEK (JESZCZE CHWILKE SMAZYMY)

3 : OBIERAMY UGOTOWANE JAJKA ZE SKORUPEK I RAZEM ZE SMAZONA CEBULKA I

CZOSNEKIM PRZEZUCAMY PRZE MASZYNKE DO MIELENIA

4 : OTRZYMANY FARSZ DOBRAWIAMY: SOL, PIEPRZ, (OSOBISCIE DODAJE JESZCZE PAPRYKE OSTRA) (KAZDY WG GUSTU)

5 : GOTOWY FARSZ WYKLADAMY NA PLASTRY SZYKI PO CZYM ZAWIJAMY W RULONIKI

6 : GOTOWE RULONIKI TACZAMY W JAJKU I BULCE TARTEJ PO CZYM SAMZYMY NA DOBRZE ROSGRZANYM OLEJU

SMACZNEGO :)

Nadesłał: GR@G@S <GRAGAS1@WP.PL>