
Zapiekanka śniadaniowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3738 razy.

40 dag ziemniaków,
1 czerwona papryka,
2 cebule,
10 dag boczku wędzonego,
10 dag sera gouda,
4 jajka,
1/2 szklanki śmietany,
1 łyżka natki pietruszki,
gałka muszkatołowa,
pieprz,
sól.

Ziemniaki wyszorować pod bieżącą wodą i ugotować w łupinach. Ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Paprykę umyć, oczyścić z nasion i pokroić w krążki. Cebulę obrać, opłukać i pokroić w kostkę, boczek pokroić w paseczki. Ser zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Na patelni podsmażyć boczek, dodać cebulę, lekko podsmażyć na złoty kolor. Włożyć paprykę i wszystko smażyć 5 min. Dodać ziemniaki, wymieszać i smażyć dalej, aż spód będzie miał złotobrazowy kolor. Jajka wymieszać ze śmietaną, serem, szczyptą startej gałki muszkatołowej, pieprzu, soli i ewentualnie pieprzu cayenne, wylać na ziemniaki i dalej trzymać na wolnym ogniu pod przykryciem, aż jajka się zetną, a ser roztopi. Podawać na ogrzonym talerzu posypane natką pietruszki.

Trochę późno to śniadanko by było, chyba, że ziemniaczki dzień wcześniej się ugotuje. Ale ja i tak bym zdechła z głodu, zanim - skądinąd całkiem smakowicie zapowiadająca się zapiekanka - byłaby gotowa do spożycia.

Nadesłał(a): kucharka <kucharka@poczta.onet.pl> 2006-08-19 00:08:32

and 1=1
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:11

and 1=2
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:11

and 1=1
Nadesfal(a): 2021-08-24 11:49:38

and 1=2
Nadesfal(a): 2021-08-24 11:49:39