
Zapiekanka z jajkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3213 razy.

2 główki sałaty,

6 jajek,

125 ml. gęstej śmietany,

sól,

pieprz,

100 g. masła,

2 łyżki tartego parmezanu.

Liście sałaty rozdzielić , umyć , wrzucić na 15 minut do gotującej się, osolonej wody. Odcedzić , grubo posiekać .

Masło roztopić w rondelku, dodać sałatę, dusić na małym ogniu, aż do całkowitego odparowania wody. Dodać

2 łyżki śmietany, wymieszać .

Podduszoną sałatę przełożyć do żaroodpornego,

wysmarowanego masłem półmiska. Zrobić 6 zagłębień,

wbić do każdego jajko. Posolić , popieprzyć . Połać jajka

resztą śmietany, posypać parmezanem.

Piekarnik nagrzać do temperatury 250 st. C. Zapiekać w

nim potrawę ok. 10 minut. Podawać gorącą z pieczywem.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:53

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:53