
JAJKA NA TWARDO

Dodano: 2008-06-22 14:41:39

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2803 razy.

8 jajek,
1 cebula,
3 łyżki masła,
1 łyżka mąki,
200 ml bulionu,
150 ml śmietanki 22%,
2 łyżki drobno pokrojonego koperku,
sól.

Jajka gotujemy na twardo (7 minut od chwili, gdy woda zawrze). Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę, dusimy na 1 łyżce masła i przecieramy przez sito. Mąkę smażyjemy na pozostałym maśle; gdy na powierzchni pojawiają się pęcherzyki powietrza, wlewamy bulion i śmietankę, dodajemy koperek i cebulę, gotujemy, mieszając, przez 10 minut i doprawiamy sos solą. Jajka obieramy, płuczemy, osuszamy, rozkładamy na talerzach, polewamy gorącym sosem i podajemy z grzankami.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>

Wydaje się smaczne, trzeba będzie spróbować :)

Nadesłał(a): JJ 2009-12-14 14:12:06