
Jajka faszerowane w skorupkach

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1265 razy.

Wiele osób tyle jaj ugotować na twardo, włożyć do zimnej wody, a gdy wystygną przekroić ostrożnie każde bardzo ostrym nożem na pół, uważając, by nie popsuć skorupki. Jaja wybrać nożem lub łyżeczką, usiekać drobno, posolić, popieprzyć, dać trochę siekanego szczypiorku lub pietruszki, zasmażyć z łyżką masła i włożyć na powrót w skorupki, posypać z wierzchu tartą bułką, a położywszy na patelni skorupką do góry obrumienić ładnie na maśle.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"