

---

# Jajecznica po wiejsku - inaczej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2337 razy.

króje kilka cebul (wg uznania i możliwości) w plastry, kładzie na patelni z wcześniej rozgrzany olejem (tylko nie rzepakowym!), dodaje sol i przykrywa. To ma się dusić do miękkości cebuli.

Odkrywa, dokłada jeden-dwa pokrojone pomidory (poza sezonem mogą być z puszek) i nadal smaży, lecz odkryte aż się pomidory rozsmażą (oczywiście mieszając co pewien czas). W tym czasie bierze kilka jajek (2-3), w miseczce lekko je rozbija widelcem, sol i dodaje pieprz.

Następnie na patelni wkłada dwie łyżki gęstej śmietany i łyżeczkę solonego masła, miesza i wlewa jajka. Całość przykrywa pokrywką, zmniejsza płomień (jeśli to kuchnia gazowa) i czeka, aż się zetnie spod masy.

Zdejmuje pokrywkę i miesza - wierzch powinien znaleźć się na spodzie.

Zdejmuje patelnię z kuchni i można jeść! Najlepiej smakuje z bułką, zapijane ciepłym mlekiem. Pycha! To jest moja odmiana jajecznicy po wiejsku.

Smacznego

From: Sylwek Lipski [lipsky@lusignan.inra.fr](mailto:lipsky@lusignan.inra.fr)