
Jajecznica po wiejsku - inaczej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2304 razy.

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

Odkrywam, dokładam jeden-dwa pokrojone pomidory (poza sezonem mogą być z puszki) i nadal smażę, lecz odkryte aż się pomidory rozsmażą (oczywiście mieszając co pewien czas). W tym czasie biorę kilka jajek (2-3), w miseczce lekko je rozbijam widelcem, sole i dodaje pieprz.

Następnie na patelni wkładam dwie łyżki gęstej śmietany i łyżeczkę solonego masła, mieszam i wlewam jajka. Całość przykrywam pokrywką, zmniejszam płomień (jeśli to kuchnia gazowa) i czekam, aż się zetnie spod masy.

Zdejmuję pokrywkę i mieszam - wierzch powinien znaleźć się na spodzie.

Zdejmuję 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