
Jaja w koszulkach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1096 razy.

Bardzo smaczne i zdrowe są jaja przyrządzone na francuski sposób tak zwane "oeufs sur plat". Przyrządzenie tych jest bardzo proste, wymaga tylko koniecznie półmiska cynowego lub blaszanego, na który, postawiony na gorącej blasze kuchni lub na fajerce czy ruszcie nad rozżarzonymi węglami, trzeba włożyć dużą łyżkę masła surowego, a gdy jest dobrze gorące, to jest gdy się zasmaży, (ale nie zrumieni) puszczają się nań jajka, wybijając nad półmiskiem na podobieństwo jaj sadzonych. Po chwili, gdy na smażącym się maśle dostaną tak zwane koszulki, z tym samym półmiskiem podają się na stół. Naturalnie trzeba je jeść natychmiast.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"