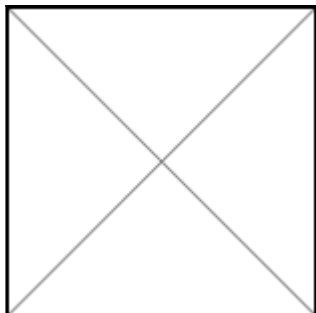




Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Jajecznicą podlaska

Jest również smaczna na zimno.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Śniadanie

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- mleko 2,0 % , 4 łyżk.
- mąka , 4 łyżk.
- boczek , 10 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- gałka muskatołowa mielona, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Wbić jaja do naczynia, dodać mleko, mąkę, sól, startą gałkę muskatołową i najlepiej trzepaczką różgową bardzo dokładnie wszystko roztrzepać. Boczek lub słoninę pokrajać w kostkę, stopić. Zestawić bardzo rozgrzany tłuszcz z ognia, wylać do niego masę jajeczną i mieszać bez przerwy, aby potworzyły się drobne kawałki jajecznicy. Przed podaniem posypać obficie jajecznicę zieloną pietruszką lub koprem. Jajecznica można obłożyć pieczywo na drugie śniadanie. Jest także smaczna na zimno.

