



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)
Grzyby z jajecznicą i ziemniakami
Najlepsze z kurkami

Składniki:

- koperek, 1 łyżecz.
- margaryna, 1 dag
- jajka, 6 szt.
- mleko, 5 łyżk.
- ziemniak, 80 dag
- mąka , 2 dag
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 0.3 l
- tłuszcz, 2 dag
- świeży grzyb, 80 dag
- cebula, 5 dag

Sposób przygotowania:

Jakiegokolwiek grzyby: borowiki, kozaki, maślaki, zielonki opłukać, oczyścić, oddzielić kapelusze od trzonów. Grzyby pokrajać w paski, włożyć do rondelka, dodać tłuszcz, obraną posiekaną cebulę i dusić do miękkości. Gdy są miękkie, zagęścić mąką, doprawić do smaku solą i pieprzem, zagotować. Wlać śmietanę, dodać koperek, dokładnie wymieszać. Ziemniaki opłukać, obrać, ugotować, przyrządzić puree. Jaja rozmącić, osolić, wylać na rozgrzany tłuszcz na patelnię. Gdy masa zacznie się ścinać, i mieszać ostrożnie łyżką, aby jajecznica się nie przypaliła. Jajecznice ułożyć na ogrzanym okrągłym półmisku, z wierzchu położyć duszone dookoła obłożyć ziemniakami puree.

