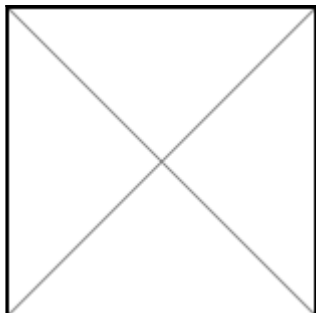




Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Zapiekanka z jaj

Ja lubie dodać trochę więcej sera żółtego niż jest w przepisie

Składniki:

- jajka, 6 szt.
- cebula, 10 dag
- mąka , 4 dag
- mleko 2,0 % , 0.25 l
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- margaryna, 6 dag
- ser żółty, 5 dag

Sposób przygotowania:

Udusić na margarynie pokrajane w kostkę cebule, tak żeby się przyrumieniły. Posypać je mąką i zalać mlekiem. Dodać sól i pieprz, gałkę muskatołową i wymieszać. Zostawić na ogniu 5—8 min. Ugotować na twardo jaja, ostudzić, obrać oraz pokroić w plasterki. Wysmarować margaryną kamionkę, ułożyć w niej jaja, połączyć sosem i posypać grubo tartym żółtym serem. Zostawić na 10 minut w bardzo gorącym piekarniku.

