



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

## **Jajecznica po chłopsku na ziemniakach odsmażonych**

Ziemniaki pokroic w plastry.

### **Składniki:**

- cebula, 5 g
- mąka , 5 dag
- słonina, 10 dag
- ziemniak, 1 kg

### **Sposób przygotowania:**

Ugotować ziemniaki, pokrajać w krążki. Słoninę stopić, skwarki wyjąć, na tłuszczu powoli przysmażyć ziemniaki na rumiano, wymieszać ze skwarkami. Mleko rozmącić starannie z mąką, dodać jaja, sól i masą tą zalać ziemniaki, nakryć, nie mieszając; jajecznica ma być od spodu lekko przyrumieniona. Można posypać po wierzchu szczypiorkiem lub cebulą lekko przyrumienioną słoninie wraz ze skwarkami. Podawać z ogórkiem kiszonym, sałatą zieloną lub pomidorową.

