Jajka po śląsku

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	8 sztuk
białko	3 sztuki
mleko	1 szklanka
mąka pszenna	3/4 szklanki
sól i pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, obrać i przekroić wzdłuż na połówki. Z mleka i przesianej mąki przygotować ciasto gęstsze niż na naleśniki, doprawić do smaku solą i pieprzem, odstawić na pół godziny. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z ciastem. Połówki jaj maczać w cieście i smażyć na złoty kolor, najlepiej w dołkownicy.