

Jajecznicza ze śmietaną



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	8
śmietana	25 dkg
masło	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowe żółtka starannie wymieszać ze śmietaną, posolić i połączyć z pianą ubitą z białek. Otrzymaną masę wlać na patelnię posmarowaną tłuszczem i zapieć w piekarniku wcześniej posypawszy żółtym serem.