

Matzerbrajt z pastą jajeczną



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
jajko	2
mąka	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
masło	
jajko ugotowane na twardo	8
szczypior	
cebula biała	
majonez	2 łyżki
sałata	do dekoracji
pomidor	do dekoracji
woda	2 (wrząca)
maca	1 z ziołami prowansalskimi

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roztrzepujemy jajka z mlekiem. Macę kruszymy na małe kawałki, zalewamy wrzącą wodą, przykrywamy, odstawiamy na 10 minut. Następnie rozgniatamy ciasto (powinno wyjść papka), łączymy ciasto z jajkami i mlekiem, przyprawiamy solą, pieprzem. Smażymy małe placuszki na maselku (mi wyszło 18 małych placuszków)

Jajka zetrzeć na tarce na małych oczkach, szczypiorek siekamy, cebulkę kroimy w drobną kostkę, mieszamy wszystko dodajemy majonez, przyprawiamy solą, pieprzem.

Na talerzu układamy liść sałaty, po 3 placuszki przełożone pastą jajeczną (jak torcik), dekorujemy pomidorami, oliwkami, szczypiorkiem.

SMACZNEGO!!!!

