

Kalafior z jajkiem Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	50 ml
cukier	1 łyżka
sól	do smaku
jajko	8 sztuk
ziemniaki młode	2 kg
masło	100 g
olej do smażenia	4 łyżki
koperek	do posypania ziemniaków
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
kalafior	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Kalafior włożyć do garnka z wrzątkiem, dodać mleko, cukier, sól (dość dużo) i ugotować do miękkości, ale nie przegotować. Masło rozgrzać w rondelku i gdy będzie wrzeć dodać bułkę tartą (uważać żeby masło nie wykopiało) i smażyć, aż bułka się zrumieni. Na patelni (najlepiej dołkownicy) rozgrzać olej, wbić jajka, posolić, przykryć pokrywką i smażyć na małym ogniu, aż białka się zetną. Na talerz wyłożyć ziemniaki i posypać koperkiem. Obok ziemniaków wyłożyć kalafior, połączyć go zrumienioną bułką z masłem i jajka. Smacznego!