

Ikra smażona :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kawior	25 dag (z ryb słodkowodnych)
cebula	2 szt.
jajko	2 szt.
olej	1 łyżka
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno pokroić i zeszklić na łyżce oleju i 1 łyżce masła. Ikrę umyć , zdjąć błonki i wrzucić na patelnię . Dodać resztę masła. Smażyć mieszając ok. 5 minut . Jajka dobrze rozbełtać. Wlać na patelnię , smażyć mieszając z ikrą aż się zetną . Doprawić do smaku solą i pieprzem .
Podawać z pieczywem na ciepło.