

serek z jajek



MONISIA1977



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	15
mleko	1 l
łyżeczka soli	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mleko gotujemy jajka w osobnym pojemniku rozkłócamy masę wlewamy do gotującego mleka delikatnie mieszamy aż uzyskamy konsystencję ściętą jajecznicy całość przekładamy do worka uszytego z pieluchy tetrowej formujemy i lekko przyciskamy po wystudzeniu serek jest gotowy