

Jajeczna zapiekanka



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2538** Ocena: **18838**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Jajo kurze 6 szt
- Cebula biała 2 szt
- mąka 4 dag
- Mleko 0,25 ml
- Masło 2 łyżki
- Ser żółty 5 dag
- sól i pieprz do smaku
- Gałka muszkatołowa do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Drobno pokroić cebulę i przyrumienić na maśle. Posypać mąką, zalać mlekiem, przyprawić i dokładnie wymieszać. Ugotować jajka na twardo, ostudzić, obrać i pokroić w plastry. Kamionki wysmarować masłem, ułożyć jajka, połączyć sosem i posypać startym serem.
- 2 Po czym zapiec w gorącym piekarniku przez 10 minut. Zapiekankę możemy również zapiec w jednym naczyniu.

Twoje notatki do przepisu: