

## www.SztukaKulinarna.pl

### Jaja sadzone po staropolsku

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szt	jajko	
3	łyżki	łyżki tłuszczu	2
100	gram	wątróbki z drobiu	
2	szt	bułka	
50	gram	,kilka rodzynek żółtego sera. sól i pieprz do smaku łyżka tłuszczu do wątróbki	

Przepis Wątróbkę oplukać, obrać z błon, pokroić w plastry, usmażyć, zemleć razem z namoczoną w mleku i odcisniętą bułką, połączyć z oplukanymi rodzynekami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Przełożyć do naczyń wysmarowanych tłuszczem, wbić ostrożnie jaja, posypać przyprawami i startym serem. Piec w gorącym piekarniku, aż białko się zetnie.  
Składniki

8 jaj, 2 - 3 łyżki tłuszczu, 100 g wątróbki z drobiu, kilka rodzynek, 2 bułki, natka pietruszki, mleko, łyżka tłuszczu do wątróbki, sól i pieprz do smaku, 50 g żółtego sera.