

www.SztukaKulinarna.pl

Jajeczniki

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
6	szt	jajko	
5	łyżki	mąka pszenna	
15	dkg	smalec	
10	dkg	boczek wędzony	
10	łyżki	mleko	
		sól do smaku.	

Przepis Jaja umyć. Oddzielić białka od żółtek. Do żółtek wlać mleko i roztrzepując energicznie trzepaczką dosypywać przesianą mąkę oraz sól do smaku. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z roztrzepanymi żółtkami, mlekiem i mąką. Całość dokładnie wymieszać. Na dużej patelni roztopić smalec i gdy będzie dobrze rozgrzany kłaść na nim niewielkie, grube placuszki. Smażyć z obu stron. Usmażone jajeczniki połączyć wytopionymi skwarkami z pokrojonego w drobną kostkę boczku wędzonego. Spożywać na gorąco z pieczywem. Składniki

6 jaj,5 łyżek mąki pszennej,15 dkg smalcu,10 dkg boczku wędzonego,10 łyżeczek mleka,sól do smaku.