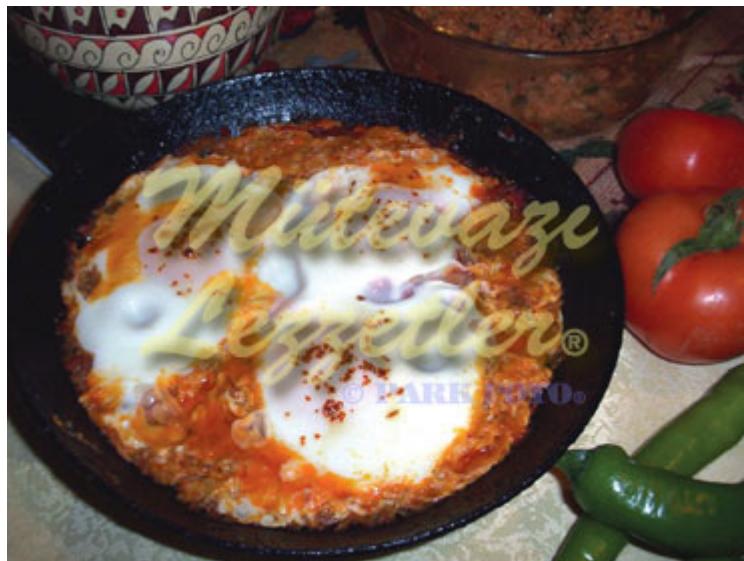




Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Яичница с мясом

Kiyimali Yumurta



500 граммов фарша
1 крупная луковица
2 зелёных перца
1 помидор
1 столовая ложка томат.пасты
4 столовые ложки раст.масла
4 яйца
1 чайная ложка соли
Половина чайной ложки красного молот.перца

- # Лук мелко порезать, поджарить на масле до золотистого цвета.
- # Добавить фарш и помешивать, что бы не было комочеков.
- # Когда фарш будет готов, добавить томатн.пасту, порезанные перцы, тёртый на тёрке помидор, посолить.
- # Когда овощи потушатся, сделать 4 свободных места между овощами с мясом и разбить туда по яйцу.
- # Посыпать красного перца на желтки.
- # Когда яйца будут готовы, снять с огня. Подавать горячим.

Что бы яйца не получились жёсткими, нужно сковоротку обязательно закрыть крышкой.