

Patizon jako minutka



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

194 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Bobr

Odkaz: <https://srecepty.cz/patizon-jako-minutka>

Příprava

Patizon položíme na prkénko a u stopky ho rovnoměrně nakrájíme na plátky cca 1,5 cm silné. Dáme na rozpálené sádlo a pomalu restujeme, až začne sklovatět. Otočíme. Posypeme jemně krájenou cibulí, kterou rozhrneme tak, aby tvořila hradbu na okraji. Opatrně vyklepneme vejce, aby se neprotrhla hradba z cibule. Pod pokličkou doděláme tak, aby žloutek byl na měkko. Na talíři pokapeme Cikánskou či Čertovskou omáčkou a podáváme s vařeným bramborem.

Ingredience

- ✓ 1 ks patizon
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 lžíce sádlo
- ✓ 1 ks vejce

Kategorie

Redukční, Rychlovka



Tip k receptu

Pro milovníky masa: Před posypáním cibulí položíme na patizon plátek šunky nebo salámu.
Pro vegetariány: Posypeme jenom strouhanou Nivou.

