

Продукти (за 4 човека).

- 6 яйца
- половин лъжичка сол
- 6 лъжици мляко
- половин лъжица прясно масло.

Приготвяне:

Разбиват се добре 6 яйца с малко сол, като се прибавят и 6 лъжици мляко; в тигана се разтопява половин лъжица масло, без да се остави да се запържи, изсипва се в него яйчната маса, която се оставя на слаб огън, докато отдолу не се образува дебел слой. Този слой се изважда със сребърна лъжичка и се нарежда в чиния, после втория слой и т. н. Тази яйчница се поднася с бульон и др.

Времето необходимо за приготвяне е 20 минути.

Източник: Мария П. Димкова, **НОВА ВЕГЕТАРИАНСКА ГОТВАРСКА КНИГА**