

Un wo hen mit de veelen Eier?

—

Falsch Haas



Bigaven:

För veer Portschoenen

För

den

Braa:

3
M)

1
Ziepel

600 g Mett

fraîche

1 Broodje

de Paprika (edelsööt)

1
Petersielje

2 Esslepels Saft vun en Zitroon

Botter

Solt

Peper

För de Sooß:

Eier

1/8 Liter Fleeßknatt

1/8 Liter Rohm

2 Esslepels Kreem

1 Teelepel Pulver vun

Solt, Pepper, Bottersood vun'n Braa

(Grött

grotte

Bund

Dat Torechtmaken:



1. 2 Eier (Grött M) hart koken. Wieldeem 1 grotte Ziepel fien wüfeln un in 1 Esslepel Botter bi middlere Hitt glösern braden. Dat Bund Petersielje daarandoon. Eier schoen un palen.



2. Afkühlt Ziepels-Petersielje-Mengsel, 600 g Mett, 1 in Water quellt Broodje, 1 Ei (Grött M), 2 Esslepels Saft vun en Zitroon, Solt un Peper in en Schöttel geven un akkerat kneden.



3. Dat Mett to en Laib förmn un 2 hart kokte Eier in de Mitt platzeern. Den Laib sluten un vörsichtig in en Pann mit Botter anbraden.





4. Mettdeeg vörsichtig mit en Stück Botter in en Kastfoorm leggen. Tominnste 30 Minüten bi 180°C smoren. Wioldem den Braden af un to mit de Botter besmeren.



5. För de Sooß 1/8 Liter Fleeßknatt mit 1/8 Liter Rohm, 2 Esslepels Kreem Fraîche heetmaken un mit Solt, Peper un Paprika krüdern. De Botter vun den Braten daarandoon.



6. Den Hackbraden in Schiev snieden un serveren. Dorto topass: Soltkantüffeln un Miskgemüüs.

Goden Aptiet!

Düssen Bidrag is schrieven in oostfreesk Platt.

--	--