Un wo hen mit de veelen Eier?

_

Falsch Haas



Bigaven:

För veer Portschonen

För den

Braa:

För de Sooß:

3 Eier (Grött M)

1/8 Liter Fleeßknatt

1 grotte Ziepel

1/8 Liter Rohm

600 g Mett

2 Esslepels Kreem fraîche

1 Broodje

1 Teelepel Pulver vun de Paprika (edelsööt)

1 Bund Petersielje

Solt, Pepper, Bottersood vun’n Braa

2 Esslepels Saft vun en Zitroon

Botter

Solt

Peper

Dat Torechtmaken:

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