



Salami-perunamunakas

Aineet: 2 annosta
150 g perunoita
1 pieni hienonnettu sipuli
puolikas punainen paprika kuutioina
1 dl maissinjyviä
50 g salamia
3 munaa
1 1/2 dl maitoa
1/2 tl suolaa
2 tl Ruokokidesokeria
n. 1/4 tl mustapippuria

Valmistus: Kuori perunat, leikkaa ne 1 x 1 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ja keitä pehmeiksi kevyesti suolatussa vedessä.

Suikaloi salami. Riko munat ja vatkaa niiden rakenne rikki.

Sekoita joukkoon maito, suola, sokeri ja pippuri.

Sulata rasvaa paistinpannussa, mieluiten teflonpannussa, ja kuullota sipuli siinä. Lisää perunat, salami, maissi ja paprika ja sekoita. Kaada päälle munaseos ja varmista, että se jakautuu tasaisesti muiden ainesten päälle. Paista miedolla lämmöllä, kunnes munakas on jähmettynyt reunoilta. Käännä munakas kannen avulla ja paista toiselta puolelta.

Leikkaa munakas kolmioiksi. Evääksi sopii lisäksi tuore hedelmä ja esim. tomaatti.