

Κολοκυθολούουδα με αυγά

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά :

20-30 λουλούδια

3-4 αυγά

2 κουταλιές βούτυρο

5-6 φύλλα δυόσμου ψιλοκομμένα

¾ φλυτζάνια του τσαγιού τυρί τριμμένο (κεφαλοτύρι)

Πιπέρι-αλάτι

Εκτέλεση :

Καθαρίζουμε τα λουλούδια από τα κοτσάνια και τα πλένουμε. Τα ζεματίζουμε σε βραστό νερό με λίγο αλάτι, τα βγάζουμε αμέσως και τα στραγγίζουμε καλά. Καίμε το βούτυρο στο τηγάνι και τα ρίχνουμε μέσα με τον δυόσμο ψιλοκομμένο και σωτάρουμε. Χτυπάμε τα αυγά και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με λίγο πιπέρι και αλάτι. Κατόπιν ρίχνουμε και το τυρί. Όταν ψηθούν τα αυγά, αποσύρουμε απ'την φωτιά

και σεβίρουμε.

Πηγή: monastiriaka.gr