Proporcja chleb 45 dkg szynki 12 jaj skwark. tłuszcz szczypiórek, lub pietruszka.

Jajka sadzone w szynce.

Chleb pokroić w granki, pokropić masłem, wysuszyć. Szynkę też pokrajać w kostkę i dać skwarki na rond. lub patelnię, dać tłuszczu wybić jajka, posypać grzankami, szynką skwarkami, posypać zieloną pietruszką i zasmażyć; w tym naczyniu podać co się pieczę.

Prop. 12 jaj 3 jaja do maczania bułka tarta 15 dkg cukru.

Jajka w naleśnikowym cieście.

Zrobić ciasto naleśnikowe jak zwykle, jajka ugotowane na miękko zawijać w naleśniki, maczać w jajku i bułce tart. i smażyć na tłuszczu. Podaje się z różnymi jarzynami

Ślimaczki w naleśnik. cieście.

na przystawkę. - naleśnikowe placki smarować farszem mięsnym lub jajka na trąndo z grzybami zawijać na wałeczki na okrągło, śpiąć patyczkiem i panierować, usmażyć na tłuszczu na rumiany kolor. Przed podaniem wyjąć patyczki, podać na okrągłym półm. jako przystawkę po zupie można podać do rosołu barszczu, zupy pomidorowej.

Farsz z jajek i grzybków.

Grzybki ugotować, posiekać drobno, dać jajka posiekane, cebulkę przysmażoną śmietany, wszystko dobrze wymieszać, posolić i smarować naleśniki zwijać lub składać w kopertę, panierować i smażyć na tłuszczu.

Proporcja - 5 jajek 4 grzybki ceb. łyżka śmiet. pieprz, sól, 20 dkg tłuszczu bułka. 3 jaja.

Mleczko do rosołu lub zupy pomidorowej.

Jajka rozbić dobrze, dać mleko, mastoklarowane, soli, zielonej pietruszki; dobrze