

Oeufs brouillés à la bergère – au Kajmak



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g [Kajmak](#)

100 g farine

2 dl huile

6 oeufs

sel, poivre

Préparation

Dans une terrine, battez les oeufs sans excès, ajoutez le kajmak et incorporez la farine à la spatule en mélangeant soigneusement. Faites frire dans une grande poêle à courte friture. Sinon, faire deux poêles pour éviter une trop grande épaisseur de pâte. Servez avec de la salade de radis noir ou de poireaux en vinaigrette.