

Jajka zapiekane w szynce



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wędzona	8 plasterów
pomidory	3 sztuki
por mały	1 sztuka
śmietana 18 proc	200 ml
masło	5 dag
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
jajko ugotowane na twardo	8 sztuk
ser gouda	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na każdym plasterku szynki układamy po jednym gotowanym jajku i zawijamy jak roladki ,ewentualnie można spiąć wykałaczkami aby się nie rozwały . Połową masła smarujemy naczynie żaroodporne
- KROK 2 i układamy zawinięte jajko w szynce na to kładziemy pokrojony i umyty w krążki por i części pokrojonych na ćwiartki pomidorów i posypujemy połową tartego na tarce jarzynowej sera żółtego. Śmietanę doprawiamy solą ,pieprzem kolorowym do smaku i dodajemy resztę startego sera mieszamy i polewamy po wierzchu zapiekanekę i wstawiamy do nagrzanego do 210* piekarnika i zapiekamy wszystko 25 minut.
- KROK 3 Podajemy z ziemniakami i dowolną surówką . Pycha!