

Jajko sadzone na serze

MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
ser ostry tarty	2 łyżki
sól, pieprz	
zielenina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przyrządzenia tego dania niezbędnie potrzebna nam będzie specjalna patelnia do jaj sadzonych lub płaska, nieduża kokilka żaroodporna. Tartym serem wypełniamy dno kokilki, wstawiamy na 2 do 3 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury około 200 stopni C. gdy ser się zacznie rumienić kokilkę wyjmujemy, wbijamy do niej jajko, przyprawiamy i powtórnie wstawiamy do piekarnika. Czas zapiekania uzależniamy od tego jak mocno ma być ścięte jajko. Na patelni przygotowujemy jajko w ten sam sposób z tą różnicą że funkcję piekarnika przyjmuje nakryta patelnia.