

Naleśnik z jajkiem sadzonym



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na naleśniki

mąka tortowa	150 g
jajko	1 szt
piwo	200 ml
mleko	125 ml
sól	1/2 łyżeczki
tłuszcz do formy	

Dodatkowo

jajko	4 szt
żółty ser	4 plasterki
szynka	4 plasterki
rukola	1 garść
pomidorki koktajlowe	6-7 szt
sól	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na naleśniki mieszamy na gładkie ciasto. Smażymy na lekko natłuszczonej, nagrzanej patelni z obu stron.

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180-200 stopni. Na każdym naleśniku na środku kładziemy plasterka sera i szynki. Ja naleśniki zapiekam w małych, wcześniej natłuszczonych naczyniach żaroodpornych. Można też położyć naleśniki na posmarowaną tłuszczem blaszkę.

Na koniec ostrożnie wbijamy na środek naleśnika po jednym jajku. Jeśli użyjecie blachy do pieczenia to dodatkowo należy zawinąć brzegi naleśników do środka. Wszystko posypujemy solą i pieprzem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na ok. 15 minut.

Przed podaniem dekorujemy rukolą i pomidorkami.