

Jajka w otoczce serowej



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

8 jajek, 8 dużych plastrów żółtego miękkiego sera

szczypiorek, papryka słodka w proszku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotuj na twardo, wystudź i obierz ze skorubki. Na talerzyk wsyp mieloną paprykę. Każde jajko obtocz w papryce, a następnie owiń plastrem sera. Jajka ułóż w naczyniu żaroodpornym i wstaw do gorącego piekarnika. Piec do zrumienienia sera. Jajka wyjmij, przewiąż dekoracyjnie szczypiorkiem. Podawaj na ciepło lub na zimno, najlepiej z pikantnym sosem pomidorowym.