

Cebulaki z jajkiem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki śmietanki słodkiej

2 łyżki usiekanego szczypiorku

łyżeczki grubo mielonego pieprzu kolorowego

2 łyżeczki masła

placek

2 szt., cebulaki

jajko

2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

„Cebulaki „ skropić wodą (szczególnie brzegi bo są grubsze),środki posmarować śmietanką . Na każdego zestrugać po łyżeczce masła. Rozgrzać piekarnik .Przygotować dwa dość duże kawałki folii aluminiowej . Na każdego„ Cebulaka „ wbić ostrożnie jajko. Posypać mielonym pieprzem .Ułożyć placki na folii , zagiąć folię i zacisnąć ją tworząc paczuszkę .Wstawić do piekarnika . Trzymać w piekarniku 20 minut by jajka się ścięły .Rozwinąć folię i trzymać w piekarniku jeszcze 1 minutę . Wyjąć. Odwinąć . posypać szczypiorkiem . Podawać gorące.