Obiad francuskiego farmera

DOMASKOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

boczek parzony	10 plastrów
fasolka w sosie pomidorowym	1 puszka
ciasto francuskie	1 rolka
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nastawić piekarnik na 210 stopni.

Ciasto francuskie rozwinąć, przełożyć na papier do pieczenia i przekroić na pół w poprzek, zawinąć boki do środka i uformować pomiędzy kawałkami separator z papiero do pieczenia. Plasterki boczku pokroić w kawałki i ułożyć na cieście obok siebie.

Posypać boczek serem tartym i bardzo delikatnie wbić po jednym jajku, kiedy piekarnik się już nagrzeje. Wstawić formę do piekarnika i piec 10-12 minut.

Jeśli chcemy mieć płynne żółtko, to pieczemy tarty około 6-8 minut, wyjmujemy blaszkę z piekarnika, wbijamy jajka i wstawiamy na pozostały czas pieczenia.

Podgrzać fasolkę i podawać razem z tartami.