Jaja a’la Villeroi

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	12 szt.
cebuli	2 szt.
cienkich parówek	10 szt.
pieczarek	30 dag
masła	2 łyżki
mozzarelli	15 dag
sól, pieprz, świeży szczypiorek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, oczyścić z łupinek i każde przekroić na połowę. Na patelni rozgrzać łyżkę masła, dodać pokrojoną w drobną kostkę cebulę oraz umyte, osuszone i pokrojone w półplasterki pieczarki. Całość przyprawić solą i pieprzem, podsmażyć i wyjąć na metalowe sito. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem. Na spodzie naczynia ułożyć cienkie parówki pokrojone w kostkę, a następnie kolejno układać połówki białek z ugotowanych jajek oraz pieczarki podsmażone z cebulką. Wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 180 stopni, aby się parówki przysmażyły. Pod koniec podpiekania wyjąć, posypać startą mozzarellą i wstawić ponownie do piecyka, aby ser się roztopił. Przed samym podaniem posypać startymi na tarce o drobnych oczkach żółtkami i posiekanym szczypiorkiem. Podawać gorące.