

## Breakfast – angielskie śniadanie



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**1 łyżka oliwy, szczypta soli, pieprz mielony**

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| <b>pieczarki</b>         | 4 szt                            |
| <b>chleb tostowy</b>     | 1 kromka                         |
| <b>pomidor</b>           | 1/2 szt                          |
| <b>becon</b>             | 2 plastry                        |
| <b>kiełbasa</b>          | 2 szt. (wieprzowa)               |
| <b>fasola konserwowa</b> | 1/3 puszki (w sosie pomidorowym) |
| <b>jajko</b>             | 1 szt.                           |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na oliwie podsmażyć na rumiano kiełbaski . Wstawić do piekarnika ( wygrzanego ) by nie ostygły . Na tłuszczu ze smażenia zarumienić becon . Dodać go do kiełbasek . Usmażyć pieczarki i przełożyć do kiełbasek . Połówkę pomidora podsmażyć , dołożyć do reszty składników i trzymać w cieple . Fasolkę podgrzać i lekko odparować sos. Zrobić Tosta. Usmażyć jajko sadzone . Tosta posmarować masłem . Przekroić na dwa trójkąty . Na jednej połówce położyć jajko sadzone, na drugiej fasolkę z sosem . Dołożyć kiełbaski , becon, pomidora i pieczarki . Lekko posolić i popieprzyć pomidora , pieczarki i jajko . Podawać natychmiast gorące .

Normalnie porcja jest dwa lub nawet trzy razy większa .

Niestety tych kiełbasek nie ma u nas w sprzedaży. Tak na wycucie najbardziej smakowo pasowały by wg mnie zastępczo białe , cienkie kiełbaski wieprzowe, parzone . Ale to niestety chyba nie do końca będzie to samo .