pieczone warzywa z boczkiem i omletem

PCHELKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wędzony boczek	200 g
młode marchewki	200 g
fasolka szparagowa	100 g
jajko	2 sztuki
koper świeży	
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
ziemniaki młode	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

• ziemniaki i marchew dokładnie szorujemy, kroimy na pół, większe warzywa na cztery,
• przyprawiamy solą, pieprzem, papryką i tymiankiem, polewamy oliwa,
• przekładamy do naczynia żaroodpornego,
• pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni celcjusza przez 25 minut,
• boczek kroimy w plastry i na pół,
• obsmażamy na chrupko, dodajemy pokrojoną fasolkę i podlewamy wodą,
• dusimy na małym ogniu,
• po odparowaniu wody boczek z fasolką dokładamy do pieczonych warzyw na 5 minut przed końcem pieczenia,
• jajka rozkłócamy widelcem, przyprawiamy solą i pieprzem,
• na patelnie po smażeniu boczku wylewamy jajka i smażymy płaski omlet,
• gotowy wykładamy na talerz, rolujemy i kroimy nożem na wąskie ślimaczki,
• warzywa podajemy ze ślimaczkami z omletu, wszystko posypujemy posiekanym koperkiem