Jajko w chlebie



ANETA8185

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko

chleb

sól

pieprz

lubczyk świeży

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy kromki chleba, w takiej ilości, ile chcemy usmażyć jajek. Jedna kromka chleba przypada na jedno jajko. Na patelni rozgrzewamy odrobinę oleju. W każdej kromce chleba wykrawamy za pomocą literatki otwór. Tak przygotowany chleb wkładamy na gorący olej i smażymy do zrumienienia. Następnie obracamy go na drugą stronę i w dziurkę delikatnie wbijamy jajko, żeby żółtko nie pękło. Jajko przyprawiamy solą i pieprzem i smażymy pod przykryciem na wolnym ogniu, aż białko zetnie się. Posypujemy świeżo posiekanym lubczykiem i smażymy jeszcze chwilkę, żeby lubczyk mógł oddać swój aromat. Tak przygotowane jajko w chlebie zdejmujemy na papierowy ręcznik, żeby wchłonął nadmiar tłuszczu. Podajemy na gorąco bez dodatków lub lekko okraszone sosem czosnkowym.