

Jajka z piekarnika



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
słonina	3-4 dkg
bułka	4 kromki
masło	1 łyżka
kiełbasa	10 dkg
boczek wędzony	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę obrać ze skórki, pokroić w kostkę, usmażyć na maśle na patelni. Słoninę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na małym ogniu, wyjąć skwarki na talerzyk. Na tłuszczu ze słoniny lekko podsmażyć pokrojony w kostkę boczek i kiełbasę obraną ze skórki. Skwarki z wędliny przełożyć do miseczki z grzankami, wymieszać. Pozostały tłuszcz przelać z patelni do żaroodpornego naczynia, wbić do niego jajka, tak, aby żółtka się nie rozlały, pospać je grzankami z wędliną. Wstawić do nagrzanego piekarnika na parę minut, tak, aby białka się ścięły.