

Chleb w cieście naleśnikowym z serem i jajkiem



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser żółty	4 plastry
jajko	1 szt
masło do smarowania pieczywa	
mąka	1 łyżka
sól	
tłuszcz do smażenia	
pieprz	
jajko ugotowane na twardo	1 szt
chleb	2 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kromkę chleba posmarować masłem i przekroić na pół, na to połówkę kromki położyć plasterkę sera i pół jajka pokrojonego w plasterki.

Na jajko znów położyć plasterkę sera i przykryć drugą połówką kromki. Jajko roztrzepać dodać sól, pieprz, mąkę, dobrze wymieszać.

Obtoczyć kawałki chleba w cieście i usmażyć na rozgrzanym tłuszczu do momentu rozpuszczenia sera. Tak postąpić też z drugą kromką chleba.

Usmażony chleb polać ketchupem.