

## Jajka w batonie



### BANDITKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>masło roślinne w kubeczku</b> | 50 gram      |
| <b>mąka tortowa</b>              | 1 łyżka      |
| <b>śmietana 18 proc</b>          | 100 gram     |
| <b>bulion</b>                    | 1 kostka     |
| <b>woda</b>                      | 1/2 (gorąca) |
| <b>baton</b>                     | 1 pszenny    |
| <b>jajko</b>                     | 6            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Baton pokroić na 6 plastrów o grubości około 1,5 cm, ze środka wydrążyć miękką część. Podsmżyć kromki na maśle roślinnym. Kostkę bulionową rozpuścić w wodzie gorącej, masło rozpuścić, połączyć razem, dodać mąkę, wymieszać. Dodać śmietanę, zagotować wszystko razem. Plastry batona ułożyć w naczyniu żaroodpornym, wlać sos do środka plastrów batona, a w środku rozbić jajka. Zapiekać w temperaturze 180 stopni przez ok. 25 minut.