

Zapiekanka serowo chlebowa



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

weka pokrojona w kostkę	1 sztuka
jajko	2 sztuki
mleko 3,2%	2 szklanki
masło	2 łyżki
sól	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1/4 łyżeczki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1/4 łyżki
ser gouda	1 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzać piekarnik do 200 stopni.

Naoliwić brytfanę

Chleb ułożyć na dnie.

Posypać serem.

Wymieszać jajka z mlekiem, masłem sola i pieprzem, dobrze ubijając jajka.

Odstawić na 10 minut.

Polać całość sosem i posypać wierzchem papryką

Piec 40-45 minut.

