



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni (2450)

Jajka w szynce

Pyszna i szybka przekąska na wielkanocny stół .
Łódeczki podaj na sałacie i udekoruj rzodkiewką .

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ugotowane jajko, 6 szt.
- szynka, 6 szt.
- cielęcina , 50 dag
- musztarda, 4 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 3 szczypta
- olej, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

1 . Plastry cielęciny umyj i osusz . Dopraw je solą i pieprzem . Posmaruj musztardą i podsmaż na patelni . Następnie ułóż na nich plasterki szynki i wstaw do nagrzanego piekarnika . Smaż 10 minut w temperaturze 160 stopni C . w Tym czasie ugotuj jajka . Przed podaniem łódeczki ułóż na półmisku , a w środek włóż przekrojone na pół jajko .

