



SNÍDAŇOVÁ SMĚS

INGREDIENCE NA 4 PORCE

- 2 KLOBÁSY (NAPŘ. BYLINKOVÉ)
- 70 GRAMŮ SLANINY
- 100 GRAMŮ ŽAMPIONŮ
- 150 GRAMŮ SÝRA
- 6 VAJEC
- 6 CHERRY RAJČÁTEK
- 1 LŽÍCE NASEKANÉ PETRŽELKY
- SŮL A PEPŘ

POSTUP

1. KLOBÁSU NAKRÁJEJTE NA PŮLKOLEČKA A ORESTUJTE JI NA PÁNVI. ŽÁDNÝ TUK POD NI NENÍ POTŘEBA DÁVAT.
2. PŘIDEJTE NA VĚTŠÍ KOSTIČKY NAKRÁJENOU PLÁTKOVOU SLANINU A NA PLÁTKY NAKRÁJENÉ OLOUPANÉ ŽAMPIONY.
3. VŠE ORESTUJTE, AŽ HOUBY ÚPLNĚ ZMĚKNOU.
4. SMĚS ROVNOMĚRNĚ ROZPROSTŘETE PO CELÉ PÁNVI, ROZKLEPNĚTE NA NI VAJÍČKA, OKOŘEŇTE A PÁKRÁT PROMÍCHEJTE, AŽ VEJCE ZATUHNOU. V TU CHVÍLI PÁNEV STÁHNĚTE Z PLOTNY, POKLAĎTE SMĚS PŮLKAMI CHERRY RAJČÁTEK A ZASYPEJTE JI NASTROUHANOU GOUDOU.
5. VLOŽTE PÁNEV JEŠTĚ ASI NA 5 MINUT DO TROUBY, ABY SE SÝR ZAPEKL. NAKONEC VŠE ZASYPTÉ JEMNĚ NASEKANOU PETRŽELKOU NEBO PAŽITKOU.

POZNÁMKY
