

Rychlá vajíčka z trouby

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 3 ks
- Šunka 3 plátek
- Malá rajčátka 3 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sýr Brie 60 g
- Extra panenský olivový olej 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 2 lžíce
- Lístky čerstvé bazalky + na ozdobu 10 ks
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. Předehřejte si troubu na 180 °C.
2. Připravte si rajčátka. Nakrájejte je na silnější plátky, dejte je na plech, pokapejte olejem, posypte lístky bazalky a nechte péct přibližně 10 minut.
3. Zapékací misku vymažte máslem, podél stěn rozložte plátky šunky a na dno dejte natrhané kousky sýru brie.

4. Vejce rozdělte, žloutky dejte stranou a bílky vyšlehejte spolu se smetanou. Osolte, opepřete a nalijte do misek. Rajčátka vyndejte z trouby, rozložte na bílky a nakonec ozdobte třemi zbylými žloutky a pár lístky bazalky.

5. Pečte v předehřáté troubě 10-15 minut.