

Pirátský chléb

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 4

- Sardinky v oleji 2 balení
- Chleba 4 plátek
- Máslo 20 g
- Vejce 4 ks
- Voda 2 lžíce
- Pokrmový tuk 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Sekaná pažitka 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Krajíce chleba namažeme máslem
 2. Sardinky vyndáme z konzervy a na sítku z nich necháme okapat olej. Odstraníme kostičky a sardinky rozdělíme na chleby.
 3. Rozklepneme vajíčka a přidáme trochu vody a rozšleháme.
 4. Na pánvi necháme rozehtát tuk. Poté za stálého míchání plochou vařečkou přilijeme rozšlehaná vejce a na mírném plameni necháme ztuhnout.
 5. Hotová míchaná vejce osolíme a opepříme a rovnoměrně rozdělíme na chleby.
- Nakonec posypeme sekanou pažitkou.