

Selský chléb se zapečenými vejci

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- chleba 4 plátek
- vejce 4 ks
- jarní cibulka 2 ks
- plnotučná hořtice 1 lžíce
- anglická slanina 4 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Uprostřed každého krajíce chleba vykrojíme skleničkou kolečko. Chleby zakápneme olejem a opečeme je v pánvi. Do otvoru vyklepeme vajíčko, osolíme, opepříme a smažíme, dokud nebude bílek tuhý.

2

Do pánve vložíme i plátky slaniny a pečeme dokřupava. Krajíce naservírujeme na talíř, potřeme hořčicí, přidáme křupavou slaninu a zasypeme nakrájenou jarní cibulkou.

Poznámka:

chleba - silnější plátky