

Pěkně ostrá ranní vejce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Šalotka 4 ks
- Zázvor 2 lžička
- Zelená chilli paprička 2 ks
- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Slanina 8 plátků
- Vejce 4 ks
- Sladká chilli omáčka 2 lžíce
- Jarní cibulka 2 ks
- Horký čaj 4 sklenice
- Chléb 4 plátky
- Máslo 110 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šalotky, zázvor a chilli papričky nechte 5 minut změkhnout na olivovém oleji. Poté odstavte. Troubu předehřejte na 190 °C. Čtyři formičky na muffiny lehce vymažte a pak je vyložte plátky slaniny. Na dno takto vytvořených košíčků rozdělte směs z pánve a pak do každého vyklepněte 1 vejce. Dejte péct na 8 minut. Podávejte zastříknuté chilli omáčkou a posypané jarními cibulkami, s čajem,

džusem, plátky chleba namazanými máslem.