

Ham and eggs

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Slanina 16 plátek
- Máslo 4 lžíce
- Vejce 8 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Koriandr 1 lžíce
- Hladkolistá petrželka nebo pažitka 2 hrst
- Opečené plátky bagety 8 plátek
- Pomerančový džus 4 sklenice

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pro každého člena rodiny připravujte ham and eggs zvlášť - na každého počítejte 4 plátky slaniny, 1 lžici másla a 2 vejce. Slaninu vždy nejprve nasucho vysmažte v pánvi, pak přidejte máslo, a jakmile se rozpustí, vyklepněte do pánve i vejce - tak, aby se bílky pěkně rozlily po pánvi a žloutky zůstaly celé. Mírně osolte a opepřete. Servírujte posypané bylinkami - jak, kdo má rád - koriandrem, petrželkou nebo pažitkou, s plátky bagety a džusem.