

Vejce Benedikt

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 6 ks
- Slanina 6 plátek
- Hladkolistá petržel 1 svazek
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Koktejlová rajčata 6 ks
- Olej na smažení dle potřeby 0.5 hrnek
- Máslo dle potřeby 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vyklepneme do mísy, promícháme se smetanou a nalijeme do zahřátého oleje s máslem v pánvi.

Krátce promícháme, přidáme rozkrojená rajčata, osolíme, opeříme a necháme zhoustnout. Slaninu

nakrájíme na velmi tenké plátky a v druhé pánvi opečeme slaninu dočervena, upravíme na hotová vejce a ochutíme nasekanou listovou petrželí.

Podáváme s pečivem nebo chlebem.