

Chleba ve vajíčku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Starší chléb 1 ks
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Tavený sýr 1 ks
- Domácí bulharský salát 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Americká Samoa

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájela jsem si chleba na krajíce. Vajíčka jsem si vyšlehanou, přidala jsem sůl a koření (nemusí být). Pánev jsem si zahřátí, přidala jsem trošku oleje a až potom jsem do vajíčka namočila chléb, hned jsem ho i obrátila na druhou stranu a šup ho do pánve. Chléb by neměl ve vajíčku postávat, pak bude příliš mokrá. Já ho fakt jen namočím z obou stran a už je na pánvi.

Doporučuji připravovat na trošku silnějším plameni, ale pak ho třeba i sledovat, obrátit ho a když je z obou stran krásné bledě / tmavě hnědé, je hotové.