

Obalované chleby

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- chléb 2 plátek
- vejce 4 ks
- šunka 100 g
- eidam 100 g
- strouhanka 4 lžíce
- olej na smažení 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Obalovaný chleba trochu jinak.

V misce si rozmícháme vejce se strouhankou. Nadrobno nakrájíme šunku a sýr a vmícháme je do vajec se strouhankou. Osolíme podle chuti.

Do pánve s rozpáleným olejem vkládáme chleba, na který rozetřeme část vajíčkové směsi. Když máme chleba z té jedné strany osmahnut, otáčíme a smažíme na straně druhé.

Po dosmažení pokládáme na papírové ubrousky, abychom se zbavili přebytečného oleje a můžeme ihned podávat, popřípadě doplněný kečupem či nějakou zeleninou.

