

# Vejce v kalíšku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vejce 4 ks
- Plátky šunky nebo slaniny 4 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Máslo 20 g
- Sůl, pepř -dle chuti 2 špetka
- Zelená nať 1.5 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Porcelánové nebo skleněné malé zapékačí misky dobře vytřeme změkklým máslem.
2. Tvrdý sýr nastrouháme na hrubším struhadle. Do misek rozdělíme jednotlivé plátky šunky a ty pak posypeme nastrouhaným sýrem. Do každé misky rozklepneme jedno vejce, posypeme špetkou soli a čerstvě mletým černým pepřem.
3. V troubě předehřáté přibližně na 180°C zvolna pečeme asi 10 minut. U hotového pokrmu by žloutky měly zůstat mírně tekuté, bílky ale mají být tuhé.
4. Zatím si připravíme čerstvé bylinky. Opláchneme je a nasekáme na drobné kousky. Podle obliby volíme petrželku, pažitku nebo i bazalku. Zapečený obsah misek s vejci před servírováním posypeme

zelenými natěmi. Podáváme s čerstvým bílým nebo i tmavým pečivem.