

Jajka z łososiem w cieście francuskim



Składniki

4 szt. - jajka
1 szt. - żółtko
1 szt. - ciasto francuskie
(opakowanie)
100 g - wędzony łosoś w
plastrach
1 łyżeczka - mleko
6 szt. - pomidorki
koktajlowe
1 szt. - pęczek szczypiorku

Opis wykonania

Jajka z łososiem w cieście francuskim sprawdzą się zarówno na śniadanie jak i obiad.

Jajka gotujemy na pół miękko. Ja wkładam jajka do zimnej wody i gdy się zagotuje nastawiam minutnik na 5 minut. Następnie przelewam jajka zimną wodą. Obieramy jajka ze skorupki. Ciasto francuskie kroimy w poprzek na 4 kawałki. Na każdym kawałku układamy plastry wędzonego łososa i jedno jajko. Zwijamy ciasto. Palcami dociskamy otwarte brzegi. Układamy jajka w cieście na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Żółtko roztrzepujemy z mlekiem. Smarujemy wierzch ciasta. Wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na 20 minut. Podajemy posypane szczypiorkiem i z pokrojonymi na połówki pomidorkami koktajlowymi.