

Zapiekanki z jajecznym farszem.



Składniki

1 szt. - cebula
1 szt. - laska wiejskiej
kielabsy
1 szt. - słoik papryki
konserwowej
4-5 szt. - jajka
4 szt. - plastry żółtego
sera
2 szt. - bułka pszenna
wrocławska/poznańska
sól i pieprz

Opis wykonania

Szybki pomysł na pożywną i ciepłą przekąskę

Cebulę i kielbasę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na niewielkiej ilości oleju. Do podsmażonej kielbasy z cebulą dodać pokrojoną w kostkę paprykę przez moment przesmażyć. Do miski wybić jajka, roztrzepać, dodać pieprz i sól. Jajka wylać na smażącą się kielbasę z dodatkami, smażyć do uzyskania konsystencji średniowysmażonej jajecznicy. Bułki przekroić na pół, wydrążyć miąższ bułki (środek); Połowę bułkowego miąższu dodać do jajecznicy, wymieszać. Bułeczki napęlnić jajecznicą, przykryć plastrem żółtego sera (ser można posypać słodką czerwoną papryką). Zapiekać w piekarniku do całkowitego rozpuszczenia się sera.