

## 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. Jaja, a właściwie jajecznicę, można przyrządzić na wiele sposobów - na przykład zapiec w bułce!

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.