

Jajko zapiekane w bułce, z boczkiem, serem żółtym i cebulą



Składniki

4 szt. - bułki
4 szt. - jajka
1 szt. - cebula
100 g - boczek
25 g - ser żółty
1 szczypta - sól
1 szczypta - chili
olej

Opis wykonania

Propozycja na sycące i smaczne śniadanie. Boczek można zastąpić szynką, kiełbasą bądź z kabanosami.

Z bułek obciąć wierzchy i wydłubać środek. Ser żółty zetrzeć na tarce. Cebulkę drobno posiekać i podsmażyć na oliwie bądź oleju. Boczek pokroić w kosteczkę i dodać do smażącej się cebulki. Całość smażymy, aż z boczku wytopi się tłuszcz. Łyżką cedzakową wyciągamy cebulkę i boczek (czekając aż tłuszcz wycieknie). Na dno bułki wykładamy 1/4 mieszanki boczku i cebuli, na to kładziemy 1/4 startego sera. Na wierzch delikatnie wlewamy jajko, posypujemy solą i ostrą przyprawą. Tak samo postępujemy z pozostałymi bułkami. Ostrożnie przenosimy je bezpośrednio do piekarnika, bądź w naczyniu do zapiekania. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni z termoobiegiem przez około 15-20 minut, w zależności od tego jakie lubimy jajka. Ja lubię bardzo ścięte, więc piekłam je 20 minut. Pod koniec pieczenia na 2-3 minuty można włączyć pieczenie z grzałką górną, aby bardziej przypiec jajka.