

Zapiekane jajka z kabanosami



Składniki

na 3 foremki na tartaletki
o średnicy ok. 12 cm:

jajka

3 łyżka - śmietany 12%,

sól do smaku

pieprz czarny świeżo

mielony do smaku

2 łyżka - posiekanego

szczypiorku

50 g - bardzo cienkich

kabanosów

płaska łyżka mąki

garść listków świeżej

bazylii

Opis wykonania

Jaja ze śmietaną się połączyły, zielonym się ozdobiły, dobrze doprawiły i kabanosy do siebie zaprosiły.

Piekarnik nastawiamy na 175°C.

Kabanosy kroimy w plasterki o grubości ok. 0,5 cm.

Do jajek dodajemy śmietanę, mąkę i delikatnie miksujemy lub ubijamy. Dodajemy szczypiorek, pokrojone na mniejsze kawałki listki bazylii, doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Tak przygotowaną masę przelewamy do trzech silikonowych foremek na tartelki. Dodajemy kabanosy i wkładamy do piekarnika na ok. 10 min.

Rada: jeśli nie macie foremek na tartaletki można piec w foremkach do babeczek, ale czas pieczenia będzie inny. Należy wykonać test patyczkiem, czy są upieczone.