

Jajka zapiekane w pomidorach



Składniki

6 pomidorów
6 jajek
3 plasterki szynki
1 cebula dymka ze
szczypiorkiem
1 łyżka masła
klarowanego
sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

Jajka zapiekane w pomidorach to jeden z najlepszych pomysłów na pyszne śniadanie. Wystarczą jajka, resztę składników możesz dobrać wedle własnych upodobań smakowych. Do przygotowania porannego dania wybieram szynkę i cebulkę ze szczypiorkiem.



Pomidory umyj i odetnij górną część. Wydrąż środki i posiekaj drobno miąższ. Cebulę i szczypiorek drobno posiekaj, a szynkę pokrój w kostkę.



Na rozgrzaną patelnię z łyżką klarowanego masła wrzucić pokrojoną w kostkę cebulkę i szynkę. Smaż około 3 minuty, a następnie dodaj pomidory i szczypiorek. Składniki duś przez ok 4 minuty.



Do wydrążonych pomidorów włóż łyżkę farszu, następnie wbij jajko. Tak przygotowane pomidory ułóż na blaszce lub w naczyniu żaroodpornym i przykryj czapkami. Piecz przez około 20 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.