

Pizza z czerstwego chleba!



Autor: **gosia2012_2006**
Przepisów: 1 Ocena: 1

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Chleb dwu-trzydniowy, 0,5
- jajka duże, 6-8
- Szynka plastry, 3
- kukurydza puszka, 0,5
- ser żółty, 10-20 dkg
- sól, pieprz, pieprz ziołowy
- MARGARYNA LUB MASŁO

Sposób przygotowania:

- 1 Chleb kroimy na kromki, maczamy delikatnie w wodzie i kładziemy od razu na rozgrzany tłuszcz. Solimy leciutko każdą kromkę i wypełniamy nimi całą szerokość patelni. rumienimy i obracamy na drugą stronę.
- 2 Jajka wcześniej roztrzepujemy widelcem i wlewamy na chlebek, solimy i pieprzymy. Uważamy żeby spód się nie przypalił. Podważamy i dajemy na spód wiórki margaryny lub masła.
- 3 Na wierzch dajemy szynkę pokrojoną w paseczki, kukurydzę i posypujemy serem potartym na tarce o grubych oczkach. Przykrywamy i zapiekamy aż do rozpuszczenia sera i ścięcia się jajek.
- 4 Po upieczeniu wykładamy na duży talerz i kroimy w trójkąty. Podajemy z ketchupem.
- 5 SMACZNEGO!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Twoje notatki do przepisu: