

Pomysłowe grzanki



Autor: **zanet184**

Przepisów: **16** Ocena: **32**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 8 szt
- bułka wrocławska lub bagietka, 1 szt
- olej lub masło do smażenia
- sól, pieprz
- zielona sałata, 8 lisci
- pomidorki koktajlowe, 8 szt
- natka
- szczypiorek do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę (warto wykorzystać czerstwą) pokroić na dosyć grube kromki. Usunąć miękkie środki, pozostawiając ok. 1-2 cm warstwę mięszu przy skórce (pozostały ususzyć w piekarniku, potem zetrzeć na bułkę tartą)
- 2 Na dużej patelni rozgrzać olej z dodatkiem masła. Na rozgrzany tłuszcz włożyć przygotowane koła z bułki. Usmażyć je na złoty kolor z jednej strony, obrócić na drugą. Do środka każdego koła wbić jajko. Smażyć do momentu, aż białka się zetną, a żółtka pozostaną jeszcze płynne (można na chwilę nakryć przykrywką). Oprószyć solą i pieprzem
- 3 Talerze wyłożyć liśćmi sałaty, łypatką ostrożnie zdjąć grzanki i ułożyć na talerzach. Każdą porcję dekorować pokrojonymi na połówki pomidorkami oraz natką i szczypiorem. Od razu podawać

Twoje notatki do przepisu: