

Zapiekanka z chleba



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18714**



3-4 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- kilka kromek czerstwego chleba
- jajko, 1
- mleko, ok. 70 ml
- mortadela, 0,35 dkg
- cebula, 1
- olej do smażenia
- ser żółty starty
- SOS: majonez keczup, kiszony ogórek

Sposób przygotowania:

- 1 SOS: majonez wymieszać z keczupem i ogórkiem startym na grubej tarce.
- 2 Chleb pokroić w kostkę i usmażyć na grzanki.
- 3 Wędlinę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć.
- 4 Cebulę pokrojoną w kostkę usmażyć na złoto lub zaparzyć w kuchence mikrofalowej.
- 5 Na posmarowaną olejem patelnię wyłożyć grzanki i zalać jajkiem roztrzepanym z mlekiem. Na to wyłożyć wędlinę, następnie cebulę, przykryć serem. Delikatnie podsmażyć by ser się rozpuścił.
- 6 Podawać z sosem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: