

Zapiekanka dobrej gospodyni

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczywo testowe lub czerstwe białego pieczywa - 8 szt.
- jajka - 4 szt.
- tarty żółty ser najlepiej cheddara - 15 dag
- rokpoła - 5 dag
- śmietana nisko procentowa lub mleko - 2 szkl.
- łyżka przyprawy wrzywej lub magi -
- 2 łyżki masła -
- pieprz i sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zrumieniamy pieczywo w tosterze lub na ruszcie w nagrzanym piekarniku. Jaja roztrzepujemy ze śmietaną lub mlekiem, dodajemy ser i przyprawy mieszając. W płaskiej formie do zapiekanki układamy na zakładkę chleb, zalewamy przygotowaną zalewą, na wierzchu rozkładamy wiórki masła. Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180-190 stopni około 20 min. Od razu podajemy z sałatką z pomidorów i sałaty.

