

Bułki zapiekane z jajkiem

Chrupiące bułki zapiekane z jajkiem to niedzielna wariacja na temat jajek. Takie śniadanko jest bardzo sycące, efektowne ale także proste w przygotowaniu. Zasada jest prosta, do wnętrza bułki wrzucamy to co najbardziej lubimy. Ten fantastyczny pomysł po raz pierwszy zobaczyłam dawno temu, u Ani Starmach w programie Pyszne 25 i od czasu do czasu przygotowuję je na śniadanie, zawsze z czym innym w środku. Najlepiej smakują ze świeżo wyciśniętym sokiem z pomarańczy.

Przygotowanie: Z bułek odcinamy „czubki” i wyciągamy miąższ (u mnie wróble miały ucztę).

Do tak wydrążonych bułek wkładamy posiekane składniki cebulę, ser, szynkę, porwane liście sałaty, można włożyć odrobinę masła. Na wierzch wlewamy surowe jajko (ostrożnie żeby się nie wylało) doprawiamy do smaku szczypiorkiem, chilli i przyprawami.

Odcięty czubek smarujemy masłem, ja masłem smaruję także brzegi bułki. Bułki z jajkiem wkładamy do piekarnika, u mnie z termoobiegiem bułki piekły się 20 minut w 170 st.C. W połowie pieczenia do piekarnika włożyłam także czubki a bułki z jajkiem posypałam odrobiną żółtego sera.

Uwaga: Bułki lepiej piec w niższej temperaturze ale dłużej, jajko najpierw opieka się z wierzchu a pod spodem lubi być surowe.

Smacznego!

Składniki na 2 bułki:

- 2 bułki
- 2 jajka
- 2 plastry żółtego sera
- 2 plastry cebuli posiekane w kostkę
- 2 liście sałaty
- kilka plasterków szynki

Do smaku:

- sól
- pieprz

- szczypiorek
- chilli świeże
- curry (u mnie szarena sól- przyprawa z Bułgarii- najlepsza do jajek i pomidora)
- masło