

Kovbojská vejce

Kategorie: Vejce

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

anglická slanina

plátkový sýr

vejce

mléko

kari koření

eidamská cihla

Postup

Zapékací misku nebo pekáč vyložíme plátky anglické slaniny, poklademe plátkovým sýrem a na něj rozklepneme celá vejce. Zalijeme mlékem s kari kořením a necháme zapéct (asi 15 minut), potom posypeme strouhaným eidamem a necháme sýr roztát. Podáváme s chlebem.