

Košičky z toustového chleba

Potrebuje

- - 8 plátkov toustového chleba
- - 4 vajcia
- - 10 dkg slanina
- - 1 veľká cibuľa
- - 10 dkg tvrdý syr
- Karička
- - soľ
- - korenie
- - oleja

Postup

Toustový chlieb vyvaľkáme na tenko. Na troche oleja opožíme nakrájanú slaninku a cibuľku. Necháme vychladnúť. Chlebom vyložíme mafinové formičky. Do vzniknutých košíčkov dáme zmes cibule a slaniny a zalejeme rozšľahaným osoleným a okoreným vajíčkcom. Dáme zapiečť do rúry pokiaľ vajíčko nestuhne. Potom posypeme strúhaným syrom a necháme ešte chvíľu zapiečť pokiaľ sa syr nerozpustí. Podávame teplé so zeleninou.

Tento recept nám posielala: Bibiana zo Spišskej Novej Vsi

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 8