

ANIA STARMACH

Burgery z jajecznicą

Co kupić?

- 2 małe okrągłe bułki pełnoziarniste
- 2 jajka
- 2 plastry żółtego sera
- 2 plastry gotowanej szynki
- 1 pomidor
- 2 łyżeczki masła
- 1 garść kiełków (np. rzeżuchy)
- 1 łyżka keczupu
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Pomidora pokrój w plastry.
2. Bułki przekrój, na ich spodach ułóż po plasterze sera.
3. Bułki przełóż na blachę, włóż do rozgrzanego piekarnika o temperaturze 230 stopni i z włączoną funkcją grill na minutę, aby bułki się przyrumieniły, a ser roztopił (piekarnik będzie bardzo gorący, pamiętaj, aby użyć rękawic!).
4. Na patelni rozpuść masło, wbij 2 jajka. Cały czas mieszaj, a gdy jajka się zetną (po około 2–3 minutach), jajecznica jest gotowa i możesz ściągnąć jajka z patelni.
5. Na spody bułek z roztopionym serem wyłóż jajecznicę, szynkę, dodaj pomidora, kiełki, keczup dopraw solą i pieprzem, przykryj drugą połową bułki.
6. Możesz wbić w środek bułek wykałaczkę lub patyczki do lodów, będzie je łatwiej jeść!