

ANIA STARMACH

Minifrittaty

Co kupić?

- 5 jajek
- 6 plastrów szynki długo dojrzewającej
- 80g żółtego sera
- sól, pieprz
- składniki do wyboru: pomidorki, papryka, boczek, pietruszka, oliwki, brokuły, ser pleśniowy

Jak przygotować?

1. Jajka rozbijaj, dodaj odrobinę soli i pieprzu.
2. Foremki do muffinek wyłóż plastrami szynki, na spód połóż wybrane przez Ciebie składniki (ja najbardziej lubię połączenie pomidorków i oliwek), dodaj żółty ser, zalej masą jajeczną.
3. Zapiekaj około 15 minut w temperaturze 180 stopni. Jedz na ciepło od razu po upieczeniu lub na zimno, np. w pracy podczas przerwy na drugie śniadanie.