



JAJA NA MIĘKKO Z PALUCHAMI Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ

🕒 15 MINUT

👤 2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja z Kotliny Natury
- 4 kromki czerstwego chleba
- szynka długodojrzejająca
- oliwa z oliwek
- sól
- świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzać piekarnik do 180°C.
2. Chleb pokroić w paski, polać oliwą z oliwek i zawinąć w szynkę. Wstawić do rozgrzanego piekarnika na 10 minut. Jajka wrzucić do gotującej wody na 4 minuty.
3. Ugotowane jajka zalać zimną wodą by nie ścinały się dalej. Podawać z solą i pieprzem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL