



ZAPIEKANE GRZYBY Z JAJEM

 25-30 MINUT  2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 2 jaja Kotlina Natury
- 2 łyżki masła
- 5 borowików
- 150 ml śmietanki kremówki
- 1 mała cebula
- ¼ ząbka czosnku
- natka pietruszki
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE



1. Na patelni rozgrzać masło, dodać posiekany czosnek i pokrojoną cebulę z grzybami. Kiedy wszystko się zeszkli, dodać sól i pieprz. Dokładnie wymieszać i przełożyć do dwóch naczyń do zapiekania.
2. Całość zalać śmietanką kremówką, posypać częścią posiekanej pietruszki i wbić po jednym jajku.
3. Zapiekać w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez ok. 10 minut, tak aby białka się ścięły.
4. Po wyciągnięciu z piekarnika, posypać resztą pietruszki i podawać ze świeżym pieczywem.



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