



# EGGS KEJRIWAL

 20 MINUT

 2 PORCJE

## SKŁADNIKI



- 2 jaja
- 2 łyżki masła
- 4 kromki chleba tostowego
- 80 g sera cheddar
- 1/2 czerwonej cebuli
- kilka gałązek kolendry
- ostra papryczka chilli do smaku
- sól do smaku

## PRZYGOTOWANIE



1. Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni Celsjusza – z termoobiegiem. Cebulę, kolendrę i chili drobno siekamy. Ser ścieramy na grubych oczkach. Kromki tostowe posypujemy cebulą i chili, przykrywamy serem i zapiekamy w piekarniku, aż ser się roztopi i zacznie rumienić.
2. W międzyczasie na maśle smażyjemy jajka sadzone. Układamy 2 tosty jeden na drugim i przykrywamy jajkiem sadzonym. Posypujemy kolendrą i podajemy.



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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)