



ŚNIADANIOWE BURRITO Z WĘDZONYM CHILI I RUKOLĄ

🕒 15 MINUT

👤 2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja Kotlina Natury
- 4 plasterki boczku lub bekonu
- ¼ szklanki mleka
- 2 garście świeżej rukoli
- 4 łyżki sosu aioli
- 1 łyżeczka wędzonego chili
- 2 tortille
- sól morska
- papryka chili w płatkach (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE



1. Wymieszać sos aioli z wędzonym chili i odstawić na bok.
2. Owinąć tortille w papier do pieczenia, a następnie włożyć je do piekarnika rozgrzanego do 160 °C, żeby je podgrzać.
3. W czasie, kiedy tortille się podgrzewają, usmażyć plasterki bekonu, tak aby były równomiernie zarumienione z obu stron.
4. W misce rozbić jaja, dodać mleko i odrobinę soli, wymieszać. Masę wylać na patelnię i smażyć jajecnicę do momentu ścięcia jaj. Usmażoną jajecnicę odstawić na bok.
5. Wyjąć z piekarnika rozgrzane tortille, na obu z nich rozsmarować sos aioli z wędzonym chili, na to położyć bekon, jajecnicę, rukolę. Można jeszcze dodatkowo posypać wędzonym chili.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL