



# EGGS KEJRIWAL



30 MINUT



2 PORCJE

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI:

- 2 jaja Kotliny Natury
- 2 łyżki masła
- 4 kromki chleba tostowego
- 80 g sera cheddar
- ½ czerwonej cebuli
- kilka gałązek kolendry
- ostra papryczka chili
- sól

## PRZYGOTOWANIE



1. Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni 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 smażymy jajka sadzone. Układamy na sobie dwa tosty 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)