

CIABATTA NA BEKONIE Z CHEDDAREM I JAJKIEM

Blog Kulinaryny i Podróżniczy Szefa Kuchni - www.FoodAndTravels.eu

Subskrybuj kanał YouTube - wpisz: [foodandtravels.eu](https://www.youtube.com/foodandtravels)

SKŁADNIKI

1 bułka ciabatta

6 plasterków boczku parzonego

1 plaster sera cheddar

1 jajko

Trochę masła do posmarowania

Trochę oleju do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przekrój bułkę na pół wzdłuż posmaruj masłem.

Lekko podpiecz na rozgrzanej patelni, aby bułka była ciepła i chrupiąca.

Usmaż jajko sadzone na większej patelni na oleju na niedużym ogniu.

Żółtko powinno być płynne.

Obok jajka ułóż plasterki boczku i wysmaż z obu stron.

Jak jajko i boczek będą usmażone umieść tej samej na patelni

plaster sera cheddar i lekko podsmaż przez kilka sekund.

Jak tylko zacznie się rozpuszczać zdejmij i połóż na spodzie bułki.

Ułóż kolejno boczek i jajko sadzone a następnie przykryj częściowo drugim kawałkiem bułki. Gotowe. Smacznego!