



Grzanki serowe z jajecznicą

 2 porcje

 10 minut

Składniki

- 3 jajka
- 2 kromki pieczywa
- 15 g sera cheddar
- 15 g sera parmezan
- 15 g sera szwajcarskiego
- 25 g masła, miękkiego
- 25 ml śmietanki 30%
- 1/4 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Na blaszce do pieczenia umieść kromki pieczywa posypanych serem cheddar, parmezanem oraz serem szwajcarskim.

2

Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 7 minut.

3

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

4

Umieść 3 jajka, 25 g masła oraz 25 ml śmietanki. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Wymieszaj.

6

Zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Smaż saute.

8

Jajka rozłóż na upieczonych grzankach i posyp pieprzem. Smacznego!