

## Grzanki z jajkiem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: kolovrotek, dnia 15 Października 2013r. o 19:48

Tagi: grzanki, jajko, przekąska

Rodzaj dania: dania jarskie przekąski zapiekanki

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	3	szt.	nabiał
bagietka	1	szt.	dodatki
szczypior świeży	1/2	pęczek	przyprawy i zioła
majonez	4	łyżka	płyny i sosy
pieprz cayenne	1/4	łyżeczka	przyprawy i zioła

### Opis

1. Jajka ugotować na twardo (15 minut w osolonej wodzie). Ostudzić, obrać ze skorupki i posiekać.
2. Do jajek dodać majonez, pieprz cayenne, posiekany szczypiorek, wymieszać.
3. Bagietkę pokroić skośnie na grubsze kromki. Wyłożyć pastę jajeczną na kromki.
4. Wstawić na blasze do piekarnika i zapiekać około 10 minut.



Dla ilu osób: 4  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.  
Cana:  
Liczba kalorii: