

Full english breakfast aneb dokonalá snídane



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1658 kalorií , **100 g** cukrů , **103 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: Bára Uhýrková Černá

Odkaz: <https://srecepty.cz/full-english-breakfast-aneb-dokonalá-snídane>

Příprava

Na rozpáleném tuku osmažíme párky nebo chcete-li anglické klobásy, poté na pánvi zprudka na másle osmahneme žampiony. Současně přehřejeme troubu na 180°C a na pečící papír zde vložíme plátky slaniny, rajčátka a necháme cca 10-15 minut péct, ideálně zapneme i gril. Nasucho opeřeme toustový chléb. Ohřejeme a solí a pepřem dochutíme fazolky v tomatě. Na závěr usmažíme 4 volská oka a můžeme dle libosti servírovat. Ke správné anglické snídani patří také fresh z čerstvě vymačkaných pomerančů, a čerstvá káva. Dobrou chuť.

Ingredience

- 4 ks slepičí vejce
- 1 ks Fazole v tomatě - konzerva
- 8 ks Párek
- 1 balení žampion
- 1 balení toastový chléb
- 30 dkg rajče
- 20 dkg anglická slanina
- 1 kg pomeranč
- 1 špetka sůl
- 1 špetka pepř

Kategorie

Anglosaská, Snídane

