

Snídaňová miska



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

535 kalorií , **0 g** cukrů , **43 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/snidanova-miska>

Příprava

Zapékací misku vymažeme máslem a na dno vložíme plátek veku nebo toastového chleba. Smetanu smícháme s tymiánem, solí, pepřem a dvěma lžícemi zalijeme veku. Na plátek veku naskládáme polovinu anglické slaniny a polovinu obou sýrů nakrájených na plátky. Opět vložíme plátek veku nebo chleba, zalijeme zbylou smetanou a poklademe zbylou anglickou a sýry.

Do rozehřáté trouby na 180°C vložíme misku a necháme zapékat přibližně 10-15 minut než se sýry roztečou. Poté vyjmeme z trouby a nahoru dáme brusinkovou marmeládu. Podávat můžeme jen tak nebo s rozpečenou bagetou a zeleninovým salátem.

Tip k receptu

Do mističky si můžeme vložit jakékoliv ingredience, které máme rádi.



Ingredience

- 50 g kozího sýru
- 50 g Nivy
- 50 g anglické slaniny
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1 lžička tymiánu
- sůl a pepř dle chuti
- 2 lžíce brusinkové marmelády
- troška másla na vymazání
- 2 plátky veku nebo toastového chleba

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Rychlovka, Labužník, Snídaně