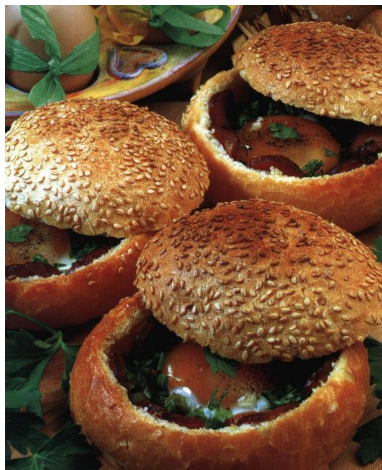


Jajka w chrupiących kokitkach

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Bułki wypełnione plasterkami kielbasy, zielonym groszkiem oraz jajkiem będą doskonałą przekąską na przyjęciu :)

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Bułki - 4 szt.
- Masło - 1 łyżka(i)
- Kielbasa - 10 dag
- Groszek z puszki - 2 łyżka(i)
- Jajka - 4 szt.
- Sól -
- Pieprz -
- Natka pietruszki - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z bułek ściąć wierzchy, odłożyć. Pozostałe części wydrążyć, wysmarować wewnątrz masłem.
- 2.** Kielbasę obrać ze skórki, pokroić na talarki, wyłożyć nimi bułki, po czym do każdej wsypać po 1/2 łyżki groszku.
- 3.** Jajka umyć, wbić po jednym do bułki, posypać solą, pieprzem, natką pietruszki, przykryć odciętym wierzchem.
- 4.** Tak przygotowane grzanki ułożyć na blasze, wstawić do piekarnika i zapiekać przez 10 minut w temperaturze 180 stopni.