Chleba ve vajíčku se slaninou a sýrem Lipánek



15 minut náročnost ●○○○

Nejen na zimu to chce pořádnou teplou snídani. Vyzkoušejte tuto rychlovku se sýrem Lipánek.

Ingredience

- 100 g plátkového sýra Lipánek
- 100 g slaniny
- 100 ml Jihočeského mléka
- 2 vejce
- 4 krajíce chleba
- olej na smažení
- pepř
- sůl
- kečup
- ředkvičky
- hořčice na pomazání
- pažitka na posypání

Návod na přípravu:

Vejce rozklepneme do misky, osolíme, opepříme, přidáme 50 g nastrouhaného plátkového sýra Lipánek a promícháme. Slaninu opečeme na pánvi do křupava. Chleby vždy z obou stran namočíme ve vaječné směsi a ihned opékáme na pánvi s trochou oleje dozlatova. Hotové chleby potřeme hořčicí, kečupem, ozdobíme ředkvičkou a zbylým plátkovým sýrem Lipánek. Posypeme na jemno nasekanou pažitkou a můžeme podávat :)