

Míchaná vejce se šunkou na másle a chléb

Rychlá sytá snídaně nebo večeře z pár surovin, vejce se šunkou na másle s křupavým chlebem.

#Snídaně #Snadné #Rychlé

Alergeny: lepek, vejce, mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 5 min · Vaření 7 min | Střední | 2 porce | ≈ 19,37 Kč/porce | 480 kcal/porce

Na porci: 28 g bílkovin | 32 g sacharidů | 26 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 14,77 Kč

~~52,87 Kč~~ **38,10 Kč** -28 %
za množství použité na 2 porce

Suroviny



Váš Výběr Šunka nejvyšší jakosti krájená 95 % 100g · 100g
Potřeba: 100 g
21,90 Kč
Nejnižší cena



Vejce S 30 kusů od nosnic v halách
Potřeba: 4 ks
89,90 Kč
Nejnižší cena



Chléb podmáslový balený, krájený 700 g · 700 g
Potřeba: 4 plátky
22,90 Kč
Nejnižší cena



Máslo 250 g · 250 g
Potřeba: 20 g
19,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg
Potřeba: 1 špetka
32,90 Kč



Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: 1 špetka
11,90 Kč

Postup

1. Šunku nakrájejte na proužky a chléb nakrájejte na plátky, případně ho opečte na suchou pánev.
2. Vejce rozklepněte do misky, osolte, opepřete a prošlehejte vidličkou.
3. Na pánvi rozehřejte máslo, přidejte šunku a krátce ji orestujte.
4. Zalijte vejci a za stálého míchání nechte pozvolna srazit asi 2 až 3 minuty.
5. Míchaná vejce podávejte hned s chlebem.

Tip: Na konci posypte vejce nasekanou pažitkou a přidejte pár plátků okurky.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.