



Jajka zapiekane z szynką parmeńską

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Na rozgrzanej, suchej patelni ułóż plasterki szynki parmeńskiej i przesmaż je z dwóch stron. Na drugą patelnię wlej odrobinę oleju i wsyp bułkę tartą. Podgrzej, aż się zarumieni.

Krok 2
Do foremek wlej odrobinę oliwy i za pomocą pędzelka wysmaruj dokładnie środek. Dodaj zioła kuchni włoskiej i obsyp boki foremek. Awokado pokrój w kostkę i włóż do środka. Na to ułóż szynkę. Jajka wybij do miseczki i sprawdź ich świeżość. Następnie wlej po dwa jajka do każdej foremki. Przypraw pieprzem czosnkowym i posyp bułką tartą. Na wierzchu ułóż plasterki sera żółtego. Włóż foremki do piekarnika nagrzanego do 180°C z funkcją termoobiegu na 10 min.

Krok 3
Do miski włóż twaróg i rozkrusz go za pomocą widelca. Dodaj suszone pomidory paski. Szczypiorek i pietruszkę drobno posiekaj i również dodaj do twarogu. Przypraw solą. Wrzuć orzeszki pini i dokładnie wymieszaj.

Krok 4
Gotowe jajka posyp szczypiorkiem i podawaj z twarożkiem. Smacznego!

Składniki:

- 8 jajek
- 80 g szynki parmeńskiej
- 1 ser żółty Gouda bez laktozy Mlekpól
- 1 twaróg Mazurski Smak bez laktozy
- 2 awokado
- 10 suszonych pomidorów paski
- 50 g bułki tartej
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 pęczek natki pietruszki
- 20 g orzeszków pini
- ⅓ łyżki oleju
- 2 łyżeczki ziół kuchni włoskiej
- 1 łyżeczka pieprzu czosnkowego
- ½ łyżki oliwy
- sól