



Smakowite obwarzanki

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Obwarzanki przekrój na pół.

Krok 2

1 małą cebulę pokrój w drobną kostkę. Na patelni rozpuść masło. Dodaj cebulę i podsmażaj ją do uzyskania złocistego koloru. Dodaj rozbite jajka i wymieszaj do preferowanej przez Ciebie konsystencji jajecznicy. Dodaj sól i pieprz do smaku.

Krok 3

Na drugiej patelni połóż plastry boczku i podsmażaj.

Krok 4

Awokado obierz i pokrój na plasterki.

Krok 5

Pomidor umyj, osusz i pokrój.

Krok 6

Obwarzanki posmaruj passatą pomidorową i posyp oregano. Połóż plastry sera i włóż do rozgrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni do momentu roztopienia sera. Wyłóż z piekarnika. Połóż boczek, awokado, jajecznicę, pomidor i zamknij połówki. Opcjonalnie jako dodatek możesz dodać rukolę. Smacznego!

Składniki

- 2 obwarzanki
- 1 opakowanie sera żółtego Złoty Mazur Mlekpól
- 1 awokado
- 2 łyżki passaty pomidorowej
- 6 plastrów boczku
- 4 duże jajka
- 1 mała cebula
- 1 łyżka masła łaciate
- 1 pomidor
- oregano suszone
- pieprz
- sól
- rukola (opcjonalnie)