



Bajgle z serkiem śmietankowym, wędzonym łososiem i jajkiem sadzonym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Prawdziwie królewskie śniadanie - bajgle z serkiem śmietankowym Łaciaty (każdy smak sprawdzi się tu w 100%), karbowaną sałatą, wędzonym łososiem oraz jajkiem sadzonym. Do wykonania kanapek można użyć bajgli kupionych w sklepie lub wykonanych samodzielnie, na przykład z [tego](#) przepisu.

Przygotowanie

Krok 1

Bajgle przetnij na pół. Dolne części posmaruj serkiem śmietankowym.

Krok 2

Na połowy z serkiem połów po 2 liście sałaty i ½ łososa. Skrop sokiem z cytryny.

Krok 3

Na patelni rozgrzej olej. Wbij jajka, przykryj pokrywką i smaż do momentu, aż białko się zetnie, a żółtko pozostanie płynne. Posól i popieprz.

Krok 4

Jajka połów na połowy bajgli z dodatkami, przykryj wierzchnimi bułkami i podawaj. Smacznego!

Danie: **Śniadanie,**

Osób: 2

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

2 bajgle

100 g wędzonego łososa

4 liście sałaty karbowanej

2 łyżki serka śmietankowego Łaciaty (smak dowolny)

2 duże jajka

kilka kropel soku z cytryny

olej do smażenia

sól

świeżo zmielony pieprz