



## Jajka zapiekane w boczku

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Jajko i pieczony bekon to idealne połączenie. Dodając do tego połączenia ulubiony sos, przygotujesz swoje pyszne śniadanie w zaledwie kilka minut.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **6**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Cebulę kroimy w drobną kostkę. Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni C. Foremki do muffinek smarujemy masłem. Z chleba wycinamy kółka o szerokości foremek.

### Krok 2

Na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy cebulę. Dodajemy paprykę oraz sól. Podsmażamy, aby cebula się zeszkliła.

### Krok 3

Na dno foremek kładziemy kółka z chleba. Po plastrze boczku układamy na wewnętrzne ścianki foremek. Dodajemy po łyżeczce podsmażonej cebuli do każdej z foremek. Do każdej foremki wbijamy po 1 jajku i posypujemy każde pieprzem.

### Krok 4

Do nagrzanego piekarnika wstawiamy przygotowane foremki i pieczemy około 15 minut. Należy zaglądać co jakiś czas, aby jajka zbyt mocno się nie ścięły. Po wyciągnięciu posypujemy jajka szczypiorkiem.

## Składniki:

- 6 jajek
- 1 cebula
- 6 plastrów boczku lub bekonu
- 1/3 łyżeczki słodkiej papryki
- ¼ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki pieprzu
- ulubiony chleb
- ok 1 łyżka masła klarowanego
- szczypiorek