



przepisy.pl

## Duszony boczniak z jajem sadzonym



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### **Składniki:**

- boczniak - 800 gramów
- jajko kurze - 4 sztuki
- Rama smaź jak szef kuchni, maślany smak - 4 łyżki
- kromka chleba graham - 4 sztuki
- szczypiorek posiekany - 4 łyżki

### **surówka:**

- świeży szpinak - 400 gramów
- kielki brokułów - 4 łyżki
- sok z cytryny - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### **Sposób przygotowania:**

1. Usmażyć grzyby na ½ porcji Ramy smaź jak Szef kuchni.
2. Przygotować jajo w formie sadzonej na ½ porcji Ramy smaź jak Szef kuchni.
3. Na talerzu ułożyć na pieczywie grzyby, a na nich jajko sadzone. Całość posypać szczypiorkiem.
4. Przygotować surówkę: szpinak skropić sokiem z cytryny i dodać oliwę. Całość wymieszać. Na koniec posypać kielkami brokułów.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)