



przepisy.pl

Jaja zapiekane z groszkiem pod jogurtową kołderką



Składniki:

- jaja - 4 sztuki
- groszek - 100 gramów
- wędlina - 4 plastry
- mała czerwona cebula - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- gęsty jogurt grecki - 4 łyżki
- sól, pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Drobno posiekaną cebulę oraz pokrojoną wędlinę podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu przez kilka minut. Zdejmujemy z ognia, wrzucamy do miski. Dodajemy odsączony z zalewy groszek, mieszamy i rozdzielamy do kokilek. Do każdej porcji wrzucamy po pół łyżki masła. Następnie ostrożnie, aby nie uszkodzić żółtek wbijamy jaja. Doprawiamy solą i pieprzem, mini kostką pietruszkową. Na wierzch wylewamy masę przygotowaną z wymieszanych żółtego sera i jogurtu. Zapiekamy przez 15-20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Przed podaniem posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl