



Jajko zapiekane w pomidorze, sałatka ze szpinaku i gruszki, chleb słonecznikowy

przepisy.pl



 30 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- małe jajko - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- świeża bazylia - 4 listków
- szczypiorek - 1 łyżeczka
- gruszka - 0.5 sztuk
- szpinak baby - 1 garść
- orzechy włoskie - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 1 łyżeczka
- krem z octu balsamicznego - 0.5 łyżeczek
- cienka kromka chleba żytniego razowego - 2 sztuki
- Flora ProActiv Mocne Kości z witaminą D** - 2 łyżeczki
- mielona papryka - 1 szczypta
- mielony pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidora umyj i odkrój czubek z ogonkiem, wydrąż środek i posyp posiekaną bazylią. Rozbite jajko umieść w pomidorze, posyp papryką mieloną i świeżo mielonym pieprzem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 15-20 minut.
2. Przygotuj sałatkę: szpinak umyj i osusz. Gruszkę obierz i pokrój w kostkę, orzechy posiekaj. Wszystkie składniki sałatki połóż na talerzyku, skrop oliwą z oliwek i kremem z octu balsamicznego.
3. Upieczonego pomidora z jajkiem posyp szczypiorkiem i podawaj z pieczywem posmarowanym Florą ProActiv.

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