



przepisy.pl

Śniadaniowa bruschetta z kielbasą chorizo



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ciabatta - 4 sztuki
- kielbasa chorizo - 200 gramów
- boczek - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- zielona papryczka chili - 1 sztuka
- jajka - 4 sztuki
- kwaśna śmietana - 50 mililitrów
- ser gorgonzola - 250 gramów
- olej - 15 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej patelni z olejem podsmaż pokrojoną w cienkie plastry kielbasę chorizo.
2. Gdy kielbasa będzie rumiana, dodaj drobno pokrojoną cebulę i zieloną papryczkę chili pokrojoną w cienkie plastry oraz posyp wszystko rozkruszonymi mini kostkami Knorr.
3. Jajka wymieszaj ze śmietaną i wlej na patelnię.
4. Zmniejsz ogień i smaż aż jajeczna masa będzie gotowa.
5. W międzyczasie rozkrój ciabattę wzdłuż. Zrób z nich tosty lub upiecz na rumiano na grillu.
6. Cienko pokrojony boczek podsmaż z obu stron na patelni, aż będzie chrupiący.
7. Na chrupiącą ciabattę połóż jajka z chorizo, posyp startym serem gorgonzola i na wierzchu udekoruj plastrem chrupiącego boczku.

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