



przepisy.pl

# Wielkanocne jajka zapiekane z szynką



45 minut 4 osoby Łatwe

## Składniki:

- jajka - 8 sztuk
- szynka gotowana - 150 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- żółty ser - 200 gramów
- woda - 50 mililitrów
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- margaryna - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 4 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- Gałka muszkatolowa z Indonezji Knorr**

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

## Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, obierz ze skorupki i pokrój w plastry. Kilka odłóż do dekoracji. Ser zetrzyj na tarce, a szynkę potnij w cienkie paseczki, kilka z nich odłóż.
2. Fix rozmieszaj z wodą i śmietaną. Dodaj gałkę muszkatolową oraz pieprz. Zagotuj i zestaw z ognia.
3. W przygotowanym żaroodpornym naczyniu wysmarowanym tłuszczem układaj naprzemiennie jajka, szynkę i ser. Każdą warstwę polej przygotowanym sosem.
4. Wierzch zapiekanki posyp bułką tartą, udekoruj pozostałymi plasterkami jajek i paseczkami szynki.
5. Naczynie wstaw do nagrzanego do 175 °C piekarnika na 25 minut. Podawaj na ciepło posypane posiekaną natką pietruszki.

---

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)