



przepisy.pl

Zapiekanka z bekonem i jajkami



90 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- ciasto francuskie - 2 opakowania
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 350 mililitrów
- boczek wędzony - 100 gramów
- jajka na twardo - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- jajka surowe - 4 sztuki
- margaryna - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w paski i wytop na patelni. Cebulę również pokrój w paski i przesmaż z boczkiem.
2. Naczynie żaroodporne wyłóż ciastem francuskim, ponakłuwaj widelcem i zapiecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C przez 10 minut.
3. W blenderze umieść 3 surowe jajka, śmietanę oraz zawartość opakowania Knorr. Całość zmiksuj.
4. Na zapieczonym spodzie wyłóż boczek z cebulą oraz ugotowane i pokrojone w plastry jajka. Całość zalej zmiksowaną masą.
5. Naczynie wstaw na 20 minut do nagrzanego do 150 °C piekarnika. Po tym czasie wyjmij je i przykryj drugą warstwą ciasta. Jego wierzch posmaruj rozkłóconym jajkiem i ponownie wstaw do piekarnika. Piecz w temp. 200 °C przez 25 minut.

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