



przepisy.pl

Zapiekany ser Raclette z jajkiem



 70 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- słodkie ziemniaki - 300 gramów
- Przyprawa do ziemniaków Knorr** - 2 łyżki
- jaja - 6 sztuk
- papryka czerwona - 1 sztuka
- grzyby - 200 gramów
- dymka - 1 pęczek
- szpinak baby - 100 gramów
- pomidorki cherry - 200 gramów
- dojrzałe awokado - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- szynka - 150 gramów
- Ser typu raclette - 400 gramów
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 6 łyżek
- Sos Hellmann's Chilli** - 6 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Słodkie ziemniaki umyj, obierz i pokrój prostokąty. Ugotuj w wodzie aż będą miękkie. Następnie wystudź i przełóż do miski. Dopraw przyprawą Knorr oraz oliwą.
2. Paprykę, grzyby i dymkę pokrój w mniejsze kawałki. Pomidorki przekrój na pół i przełóż wszystko do miski z ziemniakami. Dodaj również listki szpinaku.
3. Awokado przekrój na pół, pozbadź się pestki i obierz. Pokrój w mniejsze kawałki i skrop sokiem z cytryny.
4. Ser i szynkę pokrój na plasterki i ułóż w małych naczyniach do zapiekania.
5. Na wierzchu połóż surowe jajko o zapiekaj przez ok 10 minut w 180 stopniach aż jajko się zetnie. Na wierzchu ułóż mieszankę warzyw oraz awokado. Podawaj od razu z sosem czosnkowy i chilli na boku.

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