

Jajka na śniadanie

1. Jajka na boczku (bekonie)

2 jajka

2 duże plastry boczku

Margaryna do smażenia

Sól, pieprz

- Na patelni rozgrzej tłuszcz i połóż plastry boczku
- Gdy lekko zrumienia się z jednej strony, obróć je na drugą stronę
- Wybij ostrożnie całe jaja, umieszczając w miarę możliwości na plastrach boczku, posól, popieprz, przykryj pokrywką i utrzymuj na niewielkim ogniu, aż białko się zetnie.
- podawaj z pieczywem

2. Jajka a'la schabowe

2 jajka + 1-no do panierowania

Tarta bułka

Masło + margaryna do smażenia

Sól, pieprz, łyżeczka octu winnego

- W płaskim garnku zagotuj osoloną wodę z dodatkiem octu
- Jajka wybijaj na spodek, wlewaj je na wrzącą wodę i gotuj około 2 minut, po czym ostrożnie wyjmij łyżką cedzakową i osusz na papierowym ręczniku.
- Panieruj jajka w roztrzepanym jajku i tartej bułce doprawionej pieprzem i solą.
- Smaż na złoty kolor w maśle z dodatkiem margaryny, delikatnie obracając
- Wyłóż na talerz i polej roztopionym tłuszczem w którym się smażyły.

3. Bułki z masłem i jajkiem

2-ie okrągłe bułki maślane

2 jajka

Tarty ser

Masło, sól, pieprz

- Bułki pokroić w ten sposób, aby dolna część była wyższa od górnej
- Z dolnej części usunąć trochę środka i wysmarować miękką stronę dolnej części dokładnie masłem
- Do powstałej miseczki wbić jajko, przekuć ostrym czubkiem noża żółtko i lekko zamieszać
- Posypać solą, pieprzem, startym serem i przykryć delikatnie posmarowaną masłem górną połową bułki
- Zapiekać około 20 minut w piekarniku w temperaturze 70°C.