

Jajka w szynce parmeńskiej

Niekwestionowany hit tych zimnych Świąt Wielkanocnych. Robi je się błyskawicznie, więc mogą być dla Was na dzisiejszą kolację:) Przepis znalazłam na KS, jednym z ciekawszych blogów w sieci.

Nie polecam mocno solić jajek, gdyż słony smak szynki parmeńskiej i pomidorów doskonale łączy się z jajkiem. Wyglądają bardzo elegancko i bardzo dobrze smakują. Z chęcią będę do nich wracać.



Składniki na 6 jajek:

- 6 jajek, najlepiej ekologicznych,
- 6 plasterków szynki parmeńskiej,
- 6 pomidorków w zalewie olejowej,
- oliwa do posmarowania foremek,
- odrobina soli do smaku, pieprz

Przygotowanie jajek

1. Foremkę na muffiny natłuścić oliwą z pomidorów.
2. Na dnie ułożyć plaster szynki parmeńskiej, na tym położyć jeden pomidorek i rozbić jajko na górę. Leciutko posolić i doprawić pieprzem.

3. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200 stopni) w trybie góra-dół (nie termoobieg) i zapiekać 15 minut.
4. Smacznego!

