

Jajko w toście – pomysł na śniadanie

Czas goni... Już mamy luty, a mi ten miesiąc kojarzy się z dwiema sprawami. Po pierwsze w lutym są moje urodziny, a po drugie to dla mnie miesiąc dla zakochanych. Oczywiście nie tylko 14 lutego powinniśmy starać się aby zadziwić naszych ukochanych i ukochane. Ale o tym możecie poczytać w świetnym poście u Panny Joanny. Bardzo zapraszam ☐

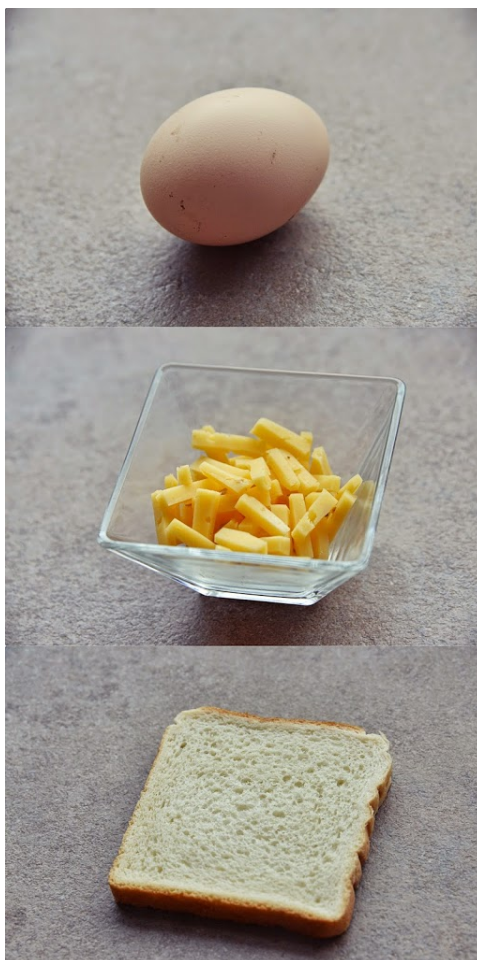
<http://podroz-wedwoje.pl/index.php/2012-11-21-14-08-39/2012-11-23-11-02-40/79-myslisz-o-byciu-seksbomba-zaczynij-juz-dzis>
Ale wracając do tematu gotowania:)

Tak jak ja lubię czyli nie nudno !
Musimy kombinować w kuchni, tworzyć, wkładać w dania nasze serca, nawet jeśli wydaje nam się, że się do tego nie nadajemy. Nie ważne, czy wasze dania będą wyglądały pięknie, ważne żeby było w nich Wasze serce i uczucia. Bo nawet zwykły tost może stać się wykwintnym daniem, który sprawi, że na osobie jedzącej pojawi się uśmiech ☐ A tego właśnie chcemy !
Dlatego dzisiaj chce Wam pokazać jak prosto i ładnie zrobić śniadanie dla ukochanej nam osoby.

Jajko w toście

Składniki na jednego tosta:

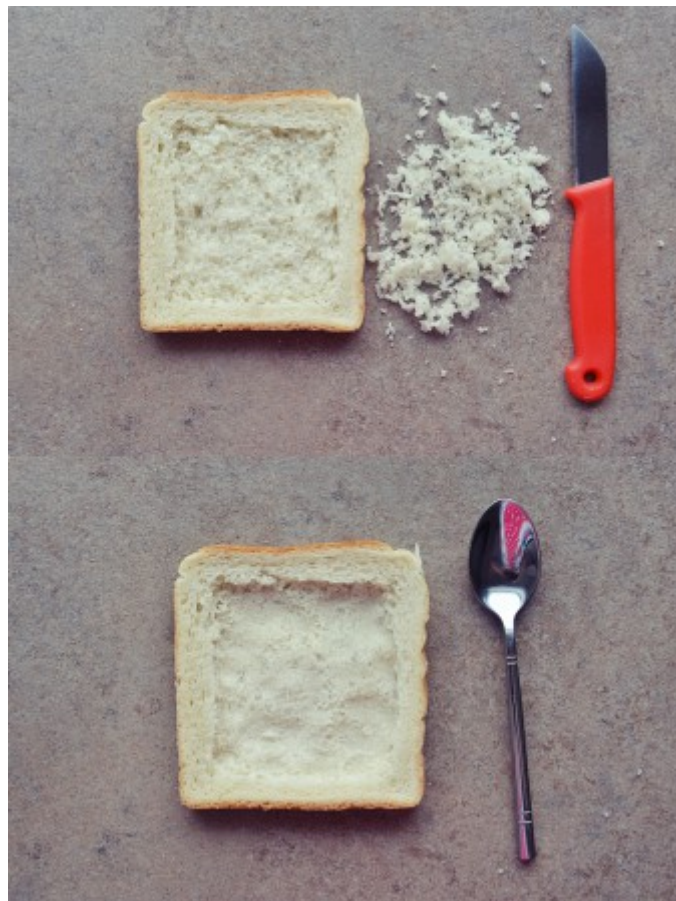
1 jajko
1 kromka chleba tostowego
mała garstka tartego sera żółtego
(lub nawet plasterków pokrojonych w małe prostokąci)



Wykonanie:

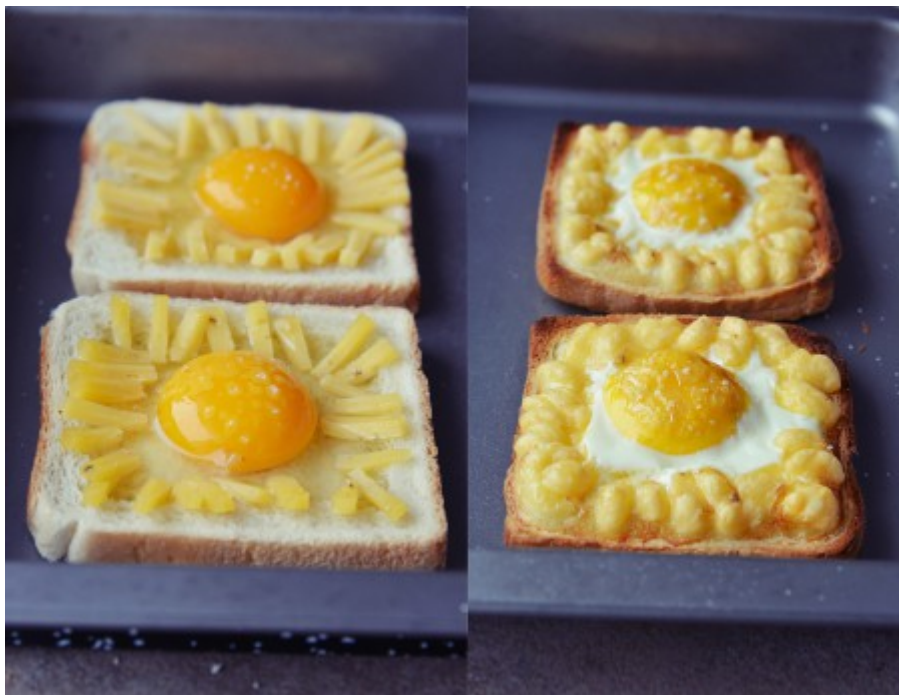
Zaczynamy od wycięcia płytkiego kwadratu w kromce. Najlepiej robić to nożykiem, chcemy po prostu zdrapać lekko górną warstwę.

Następnie ugniatamy pozostałość łyżką lub zwyczajnie palcami. Pamiętajcie, żeby nie zdrapać wszystkiego, nie chcemy żeby jajko przelało się przez dno tosta.



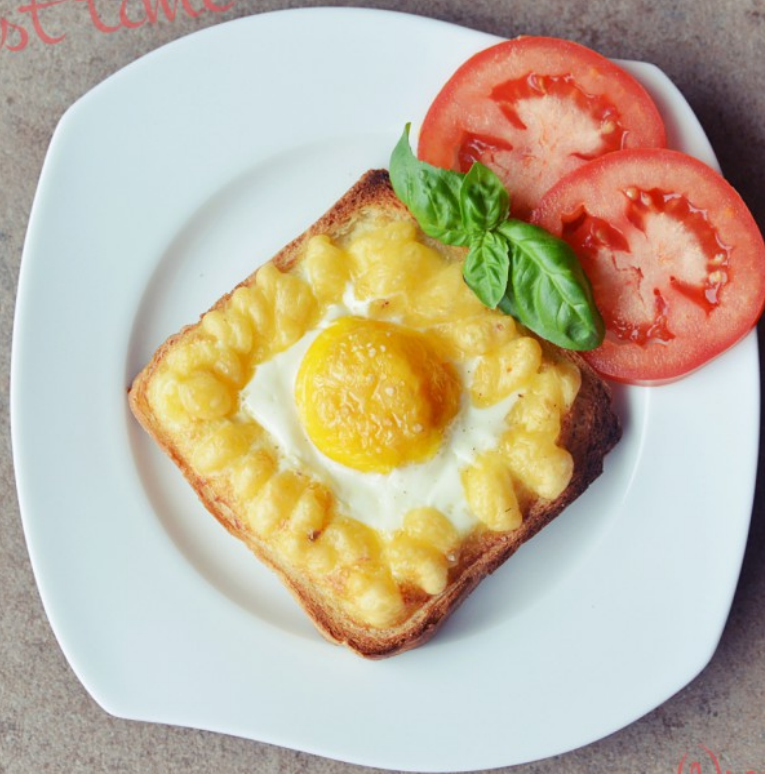
Następnie wlewamy jajko do tosta i obkładamy serem na krawędziach. Możecie też posmarować dno tosta masłem jeśli lubicie.

Przed włożeniem do pieca solimy naszego tosta. Pieczemy w zależności od upodobań od 8 do 14 minut w temperaturze 200°C lub w opcji GRILL przez około 10 minut. Uważajcie tylko, aby nie spiec chleba.



Smacznego !!!

Breakfast time



Wzrost karmienia zka