

Anglická snídane s jedné pánve

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cherry rajčata 4 ks
- vejce 6 ks
- vepřové klobásy 4 ks
- žampiony 140 g
- pažitka 1 lžíce
- strouhaný čedar 1 hrst
- anglická slanina 4 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozehřáté pánvi, která může pod gril, opečeme na kolečka nakrájené klobásky, přidáme slaninu a za občasného obracení smažíme dokřupava (asi 5 minut)
2. Pak vsypeme očištěné, na plátky nakrájené žampiony, smažíme ještě asi 5 minut, potom slijeme přebytečný tuk a přísady urovnáme, aby byly stejnoměrně rozdělené
3. Ušlehaná vajíčka osolíme, opepříme, vlijeme na pánev, opatrně rozhrneme, aby bylo dno stejnoměrně pokryté, směs lehce promícháme vidličkou a zvolna smažíme, až vejce začnou tuhnout a pak posypeme rozpůlenými rajčaty, na jemno nastrouhaným sýrem a na drobno nasekanou pažitkou
4. Celou pánev dáme pod gril a zapékáme tak 2 minuty, aby povrch zpevnil, před podáváním nakrájíme na řezy.