

# Chleb zapiekany, idealna zakąska w 15 minut.



Autor: **Gotujtosam**  
Przepisów: **153** Ocena: **3703**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Chleb 600 g.
- Jajka 4 szt.
- Szpinak w liściach świeży kilka liści.
- Boczek wędzony parzony 5 plastrów.
- Ser żółty 200 g.
- Pomidorki truskawkowe 7 szt.
- Masło cienki plaster.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.

## Sposób przygotowania:

- 1 Chleb najlepiej wybrać mało wypieczony, następnie ścinamy górę chleba i wydrążamy środek, Jajka rozbijamy do miski i wrzucamy posiekane liście szpinaku, 1/4 sera żółtego startego na grubym oczku, 1/2 boczku pokrojonego w drobne słupki, sól i pieprz do smaku, wszystko dokładnie mieszamy i wlewamy do środka chleba, następnie dorzucamy pomidorki, na górę wrzucamy odrobinę boczku i sera. Tak przygotowany chleb wkładamy na 6-7 minut do piekarnika nagrzanego na 200 stopni góra dół, a następnie wyciągamy i dosypujemy resztę sera i boczku na górę. chleb znów wędruje do piekarnika na kilka minut tak aby ser się roztopił. wyciągamy chleb z piekarnika na ser układamy masło i kilka listków szpinaku.

Gotowe !!!

Smacznego i powodzenia :-)

## Twoje notatki do przepisu: