Energetski dorucak



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **150 g**slanine
- **5**listica ementalera
- **10 kruški**hljeba
- suvi biljni zacin

Priprema

ašom vaditi krugove hljeba (tost). Staviti u kalupe za mafine. Oko svakog kruga staviti po list slanine (panceta). Preko sir, još malo nasjeckane slanine, jaje, posuti suvim zacinom. Peci na 200 stepeni 8-10 minuta u zavisnosti koliko volite peceno jaje.

Savet

Brzo, ukusno i energicno!