



JAJKA POSADZONE NA HALLOUMI

W TOWARZYSTWIE GRZANEK I 3-NAJ GUACAMOLE

ŚNIADANIA

Ostatnio spontanicznie wybraliśmy się w góry. Spaliśmy na szczycie by wstać i móc podziwiać wschód słońca. Zaraz przed tą wycieczką zjedliśmy śniadanie w jednej z tureckich kawiarni na naszym ulubionym targu - Brunnenmarkt. Połączenie jajek sadzonych i serka halloumi bardzo pozytywnie nas zaskoczyło.

Musielśmy odtworzyć je w domu.



CZAS
PRZYGOTOWANIA

10 MINUT



CZAS
SMAZENIA

5 MINUT



PORCJE

2 PORCJE

JAJKA POSADZONE NA HALLLOUMI

W TOWARZYSTWIE GRZANEK I GUACAMOLE

SKŁADNIKI

1/2 kostki serka halloumi (50 g)
4 jajka
odrobina oleju/oliwy do
smażenia
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Serek halloumi osusz ręcznikiem papierowym i zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
- Na patelni rozgrzej odrobinę oliwy/oleju na średnim ogniu. Równomiernie rozsyp na patelni starty ser i wbij na niego jajka. Oprusz solą i pieprzem a następnie przykryj pokrywką.
- Smaż do momentu aż białka będą ścięte a żółtka dalej płynne.

Do podania:

Guacamole (przepis [TUTAJ](#))

Ulubiona marmolada

Ulubiony chleb/grzanki

TIP: Jajka posadzone na halloumi najlepiej smakuja z grzankami, z najlepszym i najszybszym guacamole (przepis [TUTAJ](#)) i ulubioną marmoladą.

Jeśli będziesz przygotowywać jajka posadzone na halloumi z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:

#kropipi

#platki_z_mlekiem_foodblog.

Mam nadzieję, że zasmakuje ci równie dobrze jak i nam.

~~~~~  
*Smacznego*