

## TOAST SE SLANINOU A VEJCEM

12 KS, PŘÍPRAVA 15 MINUT, PEČENÍ 20 MINUT

Klasická snídaně v kompaktním balení. Zkuste ji udělat v muffinové formě, zaručí vám totiž perfektní poměr chleba, slaniny a vejce.

- **toastový chléb** 12 plátků
- **slanina** 12 plátků
- **malé vejce** 12 ks
- **rozpuštěné máslo** 5 lžic
- **sůl a pepř**

1. Formu na muffiny lehce vymažte rozpuštěným máslem. Válečkem rozválejte toastový chléb na tenké plátky a z každého vykrojte kolečko o průměru 11 cm. Kolečka překrojte napůl a do každého důlku vmáckněte dvě poloviny řeznou stranou dolů. Případnou mezeru na dně dobře vyplňte kouskem chleba. Okraje chleba potřete zbylým rozpuštěným máslem.

2. Na páni opečte téměř dokřupavá plátky slaniny, bude to trvat asi 4 minuty. Do všech chlebem vyložených formiček vložte plátek slaniny a do každého rozklepněte 1 vejce. Osolte, opepřete a vložte do trouby předehřáté na 190 °C. Peče 20 minut nebo dokud nebude bílek pevný. Ostrým nožem objedte dolů každý muffin, snáz se vyklopí. Hned servírujte.

