

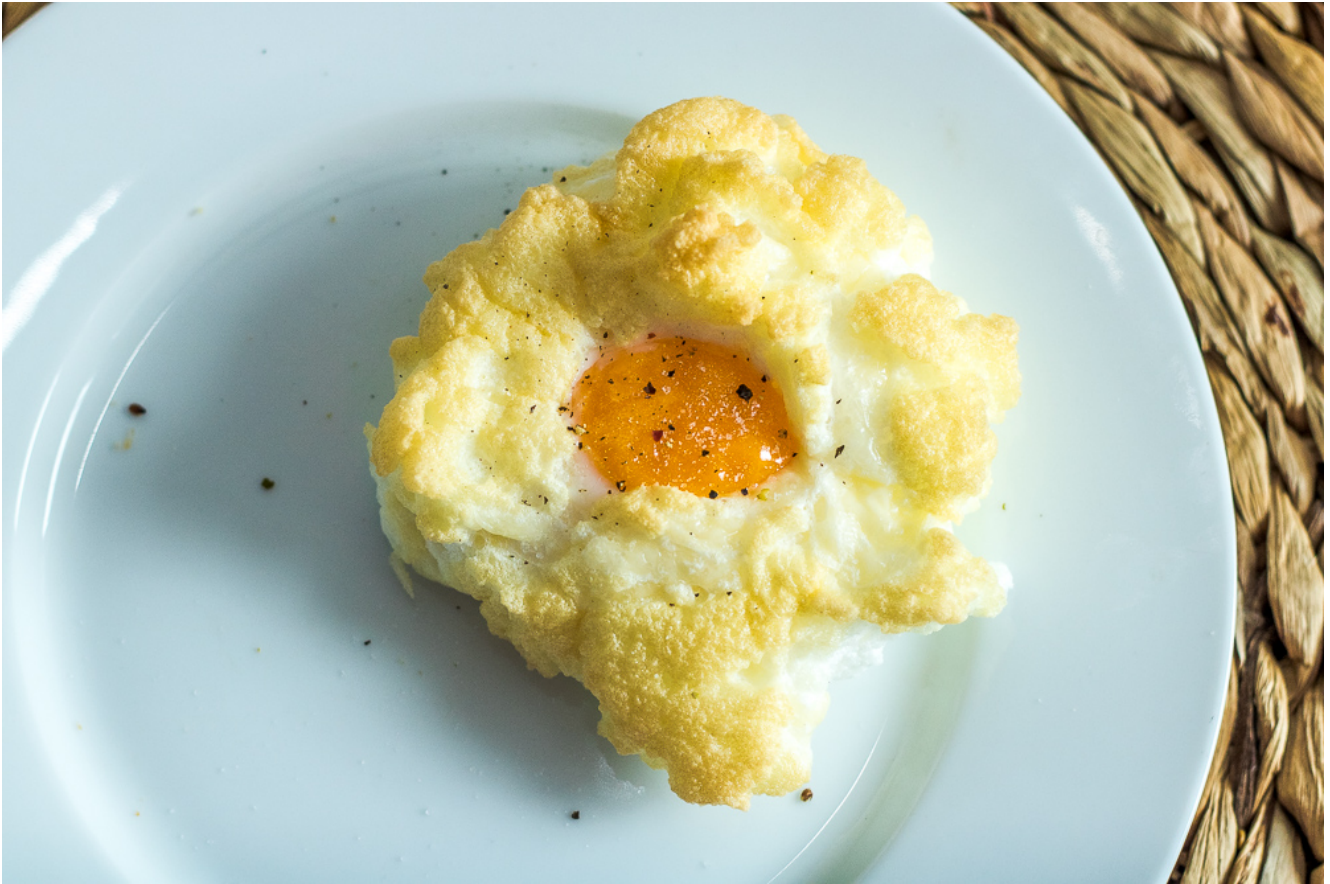
Jajka na chmurce pomysł na efektowne śniadanie

Jajka na chmurce to pomysł na śniadanie, które spodoba się w szczególności dzieciom. Są to takie jajka sadzone robione w piekarniku bez użycia tłuszczu. Przygotowanie ich zajmie Wam około 15 minut.

Jajka na chmurce swego czasu były prawdziwym hitem w internecie. Ja przygotowałam je całkiem niedawno, bo myślałam, że ich przygotowanie zajmuje dużo czasu. To śniadanie z jajkami zrobicie bardzo szybko. Wystarczy ubić białka, a w tym czasie nagrzewać piekarnik. Samo pieczenie to około 10 minut. Dajcie znać, jak je zrobicie – możecie mi wysyłać zdjęcia np. na Instagramie.

Jajka na chmurce (cloud eggs)

4 porcje



- 4 jajka
- 3-4 łyżki startego żółtego sera na dużych oczkach
- sól, pieprz

Jak zrobić jajka na chmurkach?

Piekarnik rozgrzać do 180 st.C. Oddzielić białka od żółtek – każde żółtko przelać do innej miseczki. Białka ubić ze sobą na sztywną pianę. Po tym czasie dodać ser i delikatnie wymieszać go z białkami szpatułką.

Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wykladać łyżką białka formując gniazdka z wgłębieniem w środku. W te wgłębienia później włożymy żółtka. Blachę z gniazdkami włożyć do piekarnika na 5 minut – białka muszą się zezłocić, pilnujcie tego uważnie. Następnie wysuwamy blachę, a we wgłębienia

wrzucamy żółtka. Pieczemy teraz całość jeszcze tylko 3 minuty i gotowe. Po przełożeniu na talerz doprawić solą i pieprzem.

Jajka na chmurce możecie podawać samodzielnie w towarzystwie warzyw i pieczywa lub serwować w formie wypasionej kanapki.



- Inne [przepisy z jajkami](#) znajdziesz tu.
- [Przepisy na śniadania](#) zebrane są tu.

Zobacz moje ostatnie wpisy na blogu:

Jeżeli przepis Ci się spodobał to podziel się nim ze znajomymi lub udostępnij ten wpis :).