

ZAPIEKANKA Z CHLEBA

- 3-4 jaja
- 1 szkl. śmietany 18% lub 30% i 2 szklanki mleka
- 200 g szynki pokrojonej w kostkę lub innej wędliny
- papryka czerwona i żółta, pomidorki koktajlowe lub inne ulubione warzywa
- 200 g sera żółtego (mogą być różne gatunki)
- sól, pieprz, gałka muskatołowa i oregano do smaku lub inne ulubione przyprawy
- kawałki chleba czerstwego lub bułek

WYKONANIE:

- 1 Pieczywo pokroić w kostkę lub porwać na kawałki
- 2 Wędlinę pokroić w kostkę (można podsmażyć wędlinę na patelni)
- 3 Papryki pokroić, połowę sera pokroić, a resztę zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- 4 W natłuszczonym naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwę pieczywa i warstwę warzyw które przygotowaliśmy.
- 5 Na wierzch położyć starty ser.
- 6 Jaja roztrzepać dodać śmietankę i mleko, przyprawy i zalać zapiekanekę.
- 7 Piekarnik rozgrzać.
- 8 Zapiekać ok. 25-30 min w piekarniku 180 st.

SAŁATKA Z KALAFIORA

- 200 g kukurydzy (ugotowana lub z puszki, odcedzona)
- 1 jabłko (obrane; utarte na tarce o grubych oczkach)
- 1 kalafior średni, bez trzonu; utarty na tarce o grubych oczkach
- koperek drobno posiekany
- sos: 2-4 łyżki jogurtu naturalnego, 2-4 łyżki majonezu, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1-2 ząbki czosnku
- sól i pieprz do smaku

WYKONANIE:

Wszystkie składniki wymieszać w misce i odstawić na 30 min. aby smaki się połączyły.

Kukurydzę można zastąpić startym zielonym ogórkiem. Smacznego.