



Chrumkavá bageta na desiatu

.

//

.

**Suroviny na 1 porciu:**

1/3 bochníka chrumkavej bagety

celozrnná horčica

2 vajíčka

2 ČL vody

1/2 -1 ČL masla

1/2 šálky pokrájaného údeného bravčového stehna alebo údenej šunky

1/4 šálky postrúhaného syra gruyére

soľ

mleté čierne korenie

potočnica alebo žerucha

### Postup prípravy:

Prekrojte si napolovicu bagetu a jednu stranu potrite horčicou. Vyšľahajte spolu vajíčka a vodu. Zahrejte maslo na teflónovej panvici nad stredným plameňom. Keď dostane zlatohnedú farbu, prilejte vajíčka. Použite drevenú varechu tak, aby sa vajíčka rovnomerne rozliali po panvici. Opečte vajíčka z oboch strán. Posypte bravčovým stehnom alebo šunkou a syrom Gruyére a okoreňte. Hotovú omeletu preložte, vyberte z panvice a dajte na bagetu. Posypte žeruchou a servírujte.

//