

Vejce v šunkovém kabátku

Lída Frantová

Ingredience

- vejce — 4
- šunka — 12-16 plátků
- olej — 1 lžíce
- hořčice dijonská — 1 lžíce
- pepř

Postup

Přehřejeme troubu na 220 až 250 St. C. Vejce uvaříme na hniličku až natvrdo. Zchladíme a oloupeme. Vždy 3 až 4 plátky šunky nebo uzeného masa položíme přes sebe tak, aby vznikly šunkové obdélníky na zabalení vajíček. Takto připravenou šunku potřeme hořčicí, posypeme pepřem a vejce zabalíme. Zapékací misku vymažeme olejem a závitky do ní naskládáme spoji dolů, těsně vedle sebe. Povrch potřeme olejem a upečeme dozlatova. Podáváme samotné, s pečivem, s dušenou zeleninou či bramborovou kaší.