

# (odc.24) angielskie śniadanie

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.24)

ilość osób: 5

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

5 pomidorów  
5 dużych grzybów (np. pieczarek)  
2 małe kaszanki  
5 kielbasek wieprzowych  
oliwa  
sól i pieprz  
10 plasterków bekonu  
12 jajek  
mleko  
100 g masła  
białe pieczywo  
brązowy sos (HP) i ketchup

## **Przygotowanie**

Rozgrzać grill do maksymalnej temperatury. Pomidory oczyścić z szypulek i naciąć od spodu na krzyż. Grzyby oczyścić i obrać ze skórki. Kaszanki pokroić na 10 plasterków grubości ok. 2 cm. Rozdzielić kielbaski. Ułożyć na blasze: pomidory nacięciem do góry, grzyby tak by lekko zachodziły na siebie, a następnie plasterki kaszanki i kielbaski. Skropić oliwą i rozsmarować ją ręką. Posypać pomidory i grzyby solą i pieprzem, skropić pomidory oliwą. Wstawić pod grill na ok. 4 minuty.

Wbić jajka do miski i wlać trochę mleka. Rozmieszać trzepaczką. Stopić masło na patelni i wlać jajka. Smażyć na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Uważać żeby jajecznicę nie za bardzo się ścięła. Doprawić solą. W międzyczasie wyjąć blachę z piekarnika, ułożyć plasterki bekonu na pomidorach i kaszance, resztę plasterków złożyć na pół i ułożyć na blasze. Posmarować oliwą za pomocą pędzelka. Wstawić z powrotem pod grill. Pokroić pieczywo i zrobić tosty.

Gdy jajecznicę będzie gotowa, położyć tosty na talerzach, posmarować masłem, nałożyć na tosty porcje jajecznicę, obok ułożyć pomidory, kielbaski, kaszankę i bekon. Podawać z brązowym sosem i ketchupem.