

Śniadaniowa zapiekanka

Śniadaniowa Zapiekanka z Chlebem, Boczkiem i Grzybami

Poranna uczta, która rozbudzi wszystkie zmysły! Nasza **śniadaniowa zapiekanka** to idealne połączenie chrupiącego chleba, aromatycznego boczku i soczystych grzybów, zalanych kremową mieszanką jajek i mleka z nutą smażonej cebuli. Zapiekanka nabiera głębi smaku dzięki Przyprawie w mini kostkach Smażona cebula Knorr, która nadaje całości wyjątkowego charakteru.

Dla kogo?

Ta *pożywna zapiekanka* sprawdzi się idealnie dla całej rodziny. Dzieci pokochają jej kremową konsystencję, a dorośli docenią głębię smaku i sycący charakter. To doskonała propozycja zarówno dla miłośników klasycznych śniadań, jak i tych, którzy lubią eksperymentować w kuchni.

Na jaką okazję?

Śniadaniowa zapiekanka to **doskonały wybór na leniwy weekend**, kiedy mamy więcej czasu na przygotowanie posiłku. Sprawdzi się również jako brunch dla niespodziewanych gości czy rodzinne śniadanie w świąteczny poranek. Jej aromat rozchodzący się po domu z pewnością zachęci wszystkich do wspólnego posiłku.

Czy wiesz, że?

Technika namaczania chleba w jajeczno-mlecznej mieszance pochodzi z tradycyjnej kuchni francuskiej, gdzie podobnie przygotowuje się *pain perdu* (francuski tost). Dzięki temu chleb nie wysycha podczas pieczenia, a zyskuje kremową

konsystencję wewnątrz i chrupiącą skórę na zewnątrz.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić zapiekanke o **różne dodatki** według własnych upodobań. Spróbuj dodać ser kozi, szpinak, paprykę czy cukinię. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy dodanie chili lub wędzonej papryki. Zapiekanka świetnie smakuje również z dodatkiem świeżych ziół – oprócz bazylii sprawdzi się rozmaryn czy tymianek.