

→ "Nie marnuj żywności - Żywność to wartość"

REŚZTKOWIEC

SKŁADNIKI:

- Resztki pieczywa (chleb lub bułki)
- Śmietana 12% UHT około 200 ml
- 5 jajek
- Resztki wędlin z lodówki
- Resztki sera żółtego
- Mała puszka kukurydzy (lub groszek, fasola albo ciecierzycy)
- Cebula
- Resztki warzyw - papryka, pomidory
- Sól i pieprz
- Szczypiorek (lub natka pietruszki)



PRZYGOTOWANIE:

1. W naczyniu żaroodpornym ułóż pokrojone pieczywo.
2. Do miski wlej śmietanę i wymieszaj z jajkami.
3. Dodaj pokrojoną w kostkę wędlinę, starty ser i pozostałe składniki.
4. Przypraw solą oraz pieprzem i przelej do naczynia z pieczywem.
5. Piecz w piekarniku (góra/dół) w temperaturze 180 stopni C około 30 minut.
6. Gotowe danie posyp posiekanym szczypiorkiem lub natką pietruszki.

SMACZNEGO