





Kanapki na bogato

 Renixx

Polecane na: [śniadanie](#), [zapiekanek](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

bagietka, kromki - 10-11 szt.

cukinia średnia - 1 szt.

oliwa - 2 łyżka

kielbasa gruba, plasterki - 10-11 szt.

ser żółty wędzony, plasterki - 10-11 szt.

pomidory - 2 szt.

cebula czerwona - 0,5 szt.

jajka - 4-5 szt.

ser żółty starty - 5 dag

masło do smarowania pieczywa - - trochę

sól, pieprz - - do smaku

rukola - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię pokroić w 1 cm krążki, oprószyć solą, osuszyć papierowym ręcznikiem, posmarować oliwą, posypać odrobiną pieprzu, lekko podsmażyć na patelni grillowej.

KROK 2: Kielbasę bez osłonki i pomidory pokroić w plasterki. Kromki pieczywa posmarować masłem, ułożyć po krążku cukinii, kielbasy i pomidora.

KROK 3: Oprószyć szczyptą pieprzu, posypać posiekaną w piórka cebulą i przykryć plasterkiem wędzonego sera.

KROK 4: Tak przygotowane kanapki ułożyć pionowo w formie do tarty.

KROK 5: Zalać rozmieszanymi z odrobiną soli jajkami, posypać żółtym serem. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i zapiekać do momentu ścięcia się jajek (około 15 minut).

Takie kanapki można podawać z rukolą lub roszponką.