



## Zapékaná vajíčka

### Ingredience:

#### **Suroviny na 4 porce:**

400 ml drcených rajčat  
400 ml červených fazolek  
2 stroužky česneku  
100 g Gombasecké klobásy  
100 g cheddaru  
Sůl, pepř  
5 vajíček

### Postup:

Rajčata si smícháme s fazolkami. Přidáme prolisovaný česnek a ochutíme solí a pepřem. Klobásu si nakrájíme nadrobno. Cheddar nastrouháme.

Do zapékačké misky poklademe na dno rajčatovo fazolkovou směs. Navrch rozklepneme vajíčka, posypeme klobáskou a cheddarem.

Pečeme v troubě vyhřáté na 220 stupňů cca 20 minut. Podáváme s čerstvým chlebem.

Doba přípravy 30 minut.

