



## Pečená vejce s čočkou

### Ingredience

- 1 hrnek čočka
- 2 ks vejce
- 6 ks cherry rajčátka
- 1 snítka čerstvý koriandr
- 1 ks chilli
- 0.25 ks pórek
- 1 lžíce olej
- 1 lžíce zakysaná smetana
- 1 špetka sůl
- 3 kapky MAGGI Tekuté koření

### Postup

1. V litinové pánvi, ve které budete posléze zapékat, orestujte na trošce oleje najemno nasekaný kousek póru.
2. Troubu dejte vyhřát na 200 stupňů.
3. V pánvi orestovaný pórek smíchejte s uvařenou čočkou, přidejte nakrájená cherry rajčata a pár kapek Maggi tekutého koření a do čočky vyklepněte vejce. Ta lehce osolte.
4. Pokrm dejte zapéct asi na 10 minut. Nakonec vše dochuťte čerstvě namletým pepřem, nasekanou chilli papričkou a čerstvým koriandrem.
5. Takto připravená čočka výborně chutná s trochou zakysané smetany.

26 Méně

2

Sacharidy	67.5 G
Energie	449.39 kcal
Tuky	9.77 G
Protein	25.89 G