

## Vaječná frittata s tylžským sýrem

Slanina  
Cibule  
Vejce  
Sůl  
Smetana  
Cherry rajčata  
Brambory  
Baby špenát  
Tylžský sýr

Slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme na pánvi, přidáme nakrájenou cibuli. Vejce osolíme, promícháme a přidáme trochu smetany. Cherry rajčata překrojíme napůl a přidáme na pánev. Uvařené brambory nakrájíme na plátky a dáme do pánve. Až začnou chytat barvu, přidáme baby špenát a zalijeme vaječnou směsí. Navrch nasypeme tylžský sýr a pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů 10-12 minut

## Smaženka se šunkou od kosti a grilovanou zeleninou

Šunka od kosti  
Máslo  
Paprika  
Jarní cibulka  
Cibule  
Cherry rajčata  
Vejce  
Smetana  
Tylžský sýr  
Sůl  
Prášek do pečiva  
Chléb  
Olej  
Kremžská hořčice  
Listový salát

Šunku opečeme na másle, vyjmeme a na zbytku másla opečeme papriku, jarní cibulku a cibuli. Po chvíli přidáme cherry rajčátka.

Vejce vyšleháme se smetanou, nastrouhaným sýrem, solí a přidáme trochu kypřícího prášku. Necháme pár minut odpočinout.

Chléb nakrájíme na plátky a obalíme v připravené směsi. Smažíme na větší vrstvě oleje na pánvi do zlatova. Servírujeme s hořčicí, opečenou šunkou, grilovanou zeleninou a čerstvým salátem.