**Weekendowa uczta dla podniebienia, czyli jak przygotować śniadanie z pomysłem?**

## **Kto powiedział, że śniadanie musi składać się wyłącznie z prostej jajecznicy czy kanapki z wędliną lub serem? O ile w tygodniu często goni nas czas, o tyle w sobotę i niedzielę pozwólmy sobie na poranną ucztę dla podniebienia. Polecamy przepisy na wyjątkowe śniadania, po których dzień od razu stanie się przyjemniejszy.**

W weekend, kiedy nareszcie nie musimy spieszyć się do pracy, szkoły czy innych obowiązków, cieszmy się prostymi czynnościami, które w tygodniu wykonujemy niejako automatycznie, jak np. przygotowywanie śniadania. Przyrządzone z pomysłem i ze składników, które dostarczą nam energii na cały dzień, może stać się cotygodniowym rytuałem, który pozwoli pełniej celebrować te wolne chwile. Wypróbujcie przepisy, które odmienią prosty posiłek w ucztę dla podniebienia.

1. **Omlet ziemniaczany**

**Składniki:**

* kiełbasa biała rusztowa (np. od JBB Bałdyga)
* 300 g ziemniaków w mundurkach
* 4 jajka
* 3 łyżki słodkiej śmietany
* cebula
* papryczka chilli
* starty ser cheddar
* oliwa
* sól

**Sposób przygotowania:**

Ziemniaki umyj i ugotuj w mundurkach. Podsmaż na oliwie plasterki kiełbasy, następnie dodaj pokrojoną w piórka cebulę i papryczkę chilli. Przełóż składniki na ręcznik papierowy. Ziemniaki pokrój w plasterki, podsmaż. Dodaj do nich kiełbasę z cebulą i chilli. Jajka połącz ze śmietanką, dopraw solą. Tak przygotowaną masą zalej zawartość patelni. Smaż na wolnym ogniu pod przykryciem, aż jaja się zetną. Na koniec posyp serem.

1. **Croissanty z szynką**

**Składniki:**

* 2 croissanty
* 4 plastry szynki (np. Biebrzówki od JBB Bałdyga)
* kilka czarnych i zielonych oliwek
* rukola
* zielone pesto
* suszone pomidory
* camembert

**Sposób przygotowania:**

Croissanta przekrój na pół, ale nie do końca i posmaruj go pesto. Oliwki pokrój w plasterki, pomidory i camembert w plastry, a szynkę zwiń w rulony. Składniki połóż na croissanta w następującej k olejności: rukola, plastry sera camembert, oliwki, pomidory, szynka. Podawaj z ulubionymi sosami.

1. **Kiełbaski śniadaniowe smażone z jajkiem z dodatkiem świeżych warzyw**

**Składniki:**

* kiełbaski śniadaniowe (np. od JBB Bałdyga)
* 3 jajka
* awokado
* rukola
* pomidorki koktajlowe
* pieprz, sól
* oliwa

**Sposób przygotowania:**

Kiełbaski śniadaniowe obierz z folii, pokrój w talarki i podsmaż na oliwie z obu stron. Na patelnię wbij jajka i smaż na małym ogniu, do momentu ich ścięcia. Przypraw solą i pieprzem. Dodaj pokrojone awokado, pomidorki koktajlowe i rukolę.

**Smacznego! 😊**

Po więcej kulinarnych inspiracji zapraszamy na: <https://www.facebook.com/JBBBaldyga> oraz <http://przepisy.jbb.pl/>