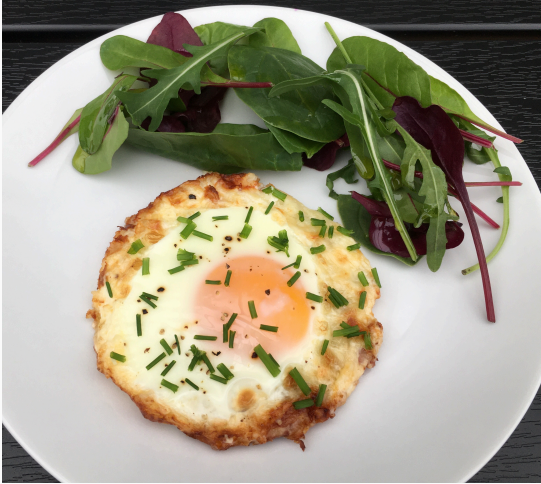


# Bagte æg med bacon og ost

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Klip baconskiverne i strimler direkte på en kold stegepande og steg dem gyldne.

Pensl 2 små tærteforme med baconfedt. Fordel baconen i portionsskålene og kom osten over. Slå et æg ud i hver form. Hæld 2 spsk. piskefløde rundt om hvert æg. Krydr med friskkværnet peber.

Bag æggene i ovnen ved 200 grader i 15-20 minutter, til hviden er stivnet.

Lad æggene køle af et par minutter, så osten stivner. Tag æggene ud af formen og anret dem på en tallerken sammen med grøn salat. Pynt med lidt hakket purløg.

## Ingredienser

2 æg  
2 skiver bacon  
1 dl revet ost  
4 spsk. piskefløde  
Friskkværnet peber

Pynt: Hakket purløg

Tilbehør: Grøn salat