

# Łatwa stratta z kiełbasą

Łatwą strattę z kiełbasą przygotowuje się bardzo szybko. W odróżnieniu od klasycznego dania tego typu, nie trzeba jej robić poprzedniego wieczoru. Wystarczy poświęcić tej zapiekance zaledwie kilka chwil po przebudzeniu i wstawić ją do piekarnika.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

## LICZBA PORCJI:

6

---

## SKŁADNIKI:

6 kromek chleba, okrojonych ze skórki  
450 g surowej kiełbasy wieprzowej  
1 łyżeczka musztardy  
90 g sera ementaler, tartego  
3 jajka  
1 i 1/2 szklanki mleka  
150 ml śmietany  
szczypta pieprzu

## PRZYGOTOWANIE:

1) Ułożyć kromki chleba w naczyniu żaroodpornym. Podsmażyć rozdrobnioną kiełbasę na patelni. Dodać musztardę. Nałożyć kiełbasę i ser na kromki chleba.

2) Ubić jajka z mlekiem, śmietaną i pieprzem. Połączyć z zapiekaną. Piec 25 minut w temperaturze 180°C.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 286 kcal, 19 g tłuszczów (w tym 9 g NKT), 126 mg cholesterolu, 423 mg sodu, 13 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 13 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*