Stratta z kiełbasą i serem

Kuchnia amerykańska to nie tylko burgery. Dowodem na to jest stratta. Polecamy spróbować każdemu!

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

75 minut (+ chłodzenie)

LICZBA PORCJI:

12

SKŁADNIKI:

700 g surowej kiełbasy wieprzowej
9 jajek, roztrzepanych
3 szklanki mleka
9 kromek bułki, pokrojonych w kostkę
170 g sera cheddar, tartego
225 g bekonu, usmażonego i pokruszonego
1 1/2 łyżeczki gorczycy w proszku

PRZYGOTOWANIE:

1) Podsmażyć rozdrobnioną kiełbasę na patelni. Dodać jajka, mleko, bułkę, ser, bekon i gorczycę. Przełożyć do nasmarowanego naczynia żaroodpornego. Przykryć i wstawić na noc do lodówki.

2) Piec 60 minut w temperaturze 180°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 373 kcal, 25 g tłuszczów (w tym 11 g NKT), 217 mg cholesterolu, 1097 mg sodu, 14 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 23 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock