

ÆGGEKAGE MED PØLSER I OVN

Virkelig god æggekage med pølser og små tomater. Det hele tilberedes i et fad i ovnen.

•

Til

- 10 æg
- 2 dl mælk
- salt
- peber
- lidt olie eller smør til at smøre fadet
- 1 løg
- 100 g tomater (små)
- 200 g pølser eller cocktailpølser
- 1 bdt purløg

Tænd ovnen på 200 grader.

Pisk æg og mælk sammen i en skål. Krydr med salt og peber.

Smør et ildfast fad med lidt olie eller smør, og hæld æggemassen deri. Sæt fadet i ovnen.

Hak løget, halvér tomaterne og skær pølserne i mindre stykker. Tag fadet ud af ovnen, og fordel løg, tomater og pølserne i æggemassen.

Sæt æggekagen tilbage i ovnen, og bag indtil æggemassen er stivnet. Den skal nok have ca. 20-30 minutter i alt, afhængig af ovn.

Hak eller klip purløg fint. Drys det over æggekagen ved servering, eller servér det ved siden af.

