

Pringles i form

Dette er en enkel oppskrift med mye smak, og du velger i utgangspunktet den Pringles du liker.

Trenger:

1 beger Pringles

4 egg

300 gr Cottage Cheese

1 liten pakke revet ost

2 teskjeer sukker

1 kyllingfilet

1 liten pakke skivet bacon

En bunt med gressløk

Slik gjør du:

Kutt bacon og kyllingfilet i småbiter og stek lett med 2 spiseskjeer smør. Sett til side.

(Bytt gjerne ut kyllingfileten med en boks skinke.)

Smør en ildfast form med vegetabilsk olje, og knus deretter hele pringlesboksen for hånd og fordel i formen.

Visp sammen egg, cottage cheese og sukker, og fordel jevnt over pringlesen i formen.

Strø over den oppkuttete gressløken og fordel så bacon og kyllingfilet med stekefett jevnt over, og avslutt med et godt lag med revet ost.

Stek i ovnen på 180 grader til osten er gyllenbrun.

Velbekomme!



En oppskrift fra <https://www.oldis.no>