

# Brioșe cu brânză și ouă



Fiul meu iubeste brioșele de orice fel, dar mai ales cele care au gust de pizza. Acesta a fost și motivul pentru care m-am hotărât să vă ofer și această rețetă. Nu este greu de făcut, și cu siguranță cei mici vor fi încântați să le încerce.

## Ingrediente:

- 4 sau 5 ouă
- Ceapă verde tocată mărunt
- O roșie tăiata în felii
- Mărar tocat mărunt
- Un cârnat
- Sare și piper
- Brânză feta sau cașcaval



Nu vreau să uit să vă arat tava pe care o veți folosi la coacerea acestor brioșe.

Acum urmează partea cea mai creativă. Deci, bateți bine cele patru ouă peste care adăugați un praf de sare și puțin piper. Eu nu vreau să pun prea multe ouă fiindcă ce-i mult nu-i sănătos. Tocați mărunț ceapa verde și mărarul. Ungeți tava cu unt sau ulei și începeți să adăugați în mod egal toate ingredientele. Puneți câteva bucățele de cârnat, ceapa și mărarul. Apoi, cu lingurița puneți în mod egal ouălele bătute. Presărați brânza și puneți felile de roșie. Băgați tava în cuptor timp de 12/15 minute și coaceți-le la temperatura de 200 grade Celsius. Nu uitați să încălziți cuptorul înainte să introduceți tava.



**Poftă Bună!**