

PIZZOEUFS

INGRÉDIENTS :

- 6 gros œufs
- ½ tasse d'eau
- Sel et poivre au goût
- ¾ tasse de sauce à pizza
- 1 c. à soupe de basilic et origan
- 1 tasse d'oignon cru haché
- ½ tasse de poivron vert en lamelles
- ¾ tasse de pepperonni
- 1 ½ tasse de mozzarella râpé

INSTRUCTIONS :

- Chauffer le four à 350 degré
- Beurrer un plat de 7'' x 12''
- Dans un bol, battre les œufs et l'eau, saler et poivrer
- Faire cuire au four pendant 8 minutes et retirer du feu
- Étendre la sauce à pizza
- Saupoudrer du mélange de basilic et origan
- Garnir de pepperonnis
- Garnir de poivrons verts
- Remettre au four pendant 4 minutes
- Retirer du four et recouvrir de fromage
- Gratiner quelques minutes
- Servir!