

Ugnsomelett med bacon (4 port)

8	ägg
4 msk	mjök
$\frac{1}{2}$ dl	riven ost
1 pkt	bacon
100 g	rökt skinka
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
1 krm	svartpeppar

Persilja och/eller gräslök efter smak

- Sätt ugnen på 225° C.
- Stek bacon och dela i mindre bitar. Skär den rökt skinkan i mindre bitar. Lägg allt i en smord ugnssäker form.
- Vispa ägg, mjök, ost och kryddor.
- Häll blandningen över bacon och skinka.
- Grädda i mitten av ugnen i ca 20 min.

