



Очень часто возникает такая ситуация, когда готовить нет времени, а кушать очень хочется... Нашу семью всегда выручают эти бутерброды. Делаются они быстро, поэтому могут быть съедены и на завтрак, и просто на лёгкий перекус.

Ингредиенты:

- батон хлеба (типа "нарезной") - 1 шт.
- крупный картофель - 3-4 шт.
- лук репчатый - 1 шт. (крупная)
- яйца куриные - 2 шт.
- соль, перец

Приготовление:

Сырой картофель натереть на крупной тёрке, жидкость можно чуть слить. Лук нарезать полукольцами или мельче. Смешать всё с яйцами, посолить, поперчить.

Батон нарезать на ломтики толщиной около 1 см. Выкладывать на каждый кусочек хлеба полученную смесь, слегка придавливая. Жарить на смеси сливочного и растительного масла, сначала картошкой вниз, затем перевернуть, накрыть крышкой на минутку. Убрать излишки жира можно, выложив бутерброды на бумажное полотенце или салфетку. Посыпать зеленью по желанию.

Рецепт любезно предоставлен сайтом <http://www.trikorki.ru/> - вкусные и полезные блюда.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}