



Интересная альтернатива обычной яичнице на завтрак.

Ингредиенты:

- яйца - 1 шт. на каждый кусочек батона
- батон или булочка
- масло сливочное или растительное

- соль
- перец
- зелень

Приготовление:

Батон нарезать ломтиками и вынуть серединку каждого кусочка, оставив 1-1,5 см корочки. Затем каждый кусочек (точнее то, что от него осталось) обжарить с одной стороны на сливочном масле до золотистого цвета.



Затем перевернуть ломтики и в серединку каждого вбить по яйцу.



Добавить соль, перец и накрыть крышкой. Перед подачей украсить зеленью.



Такую "яичницу" можно делать и с помидорами, сыром, мясом, колбасой и т. д.

Приятного аппетита!

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