



Утренний жареный тост с окороком, чеддером и яйцом



Ингредиенты

- Тостерный хлеб 4 шт
- Сливки 36% 100 г
- Яйцо 2 шт
- Сливочное масло 20 г
- Горчица Дижонская 20 г
- Тамбовский окорок 100 г
- Плавленный сыр в ломтиках Бистро Чеддер Hochland Professional 16 шт
- Жареное яйцо 4 шт
- Черри томаты 8 шт
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

Тостерный хлеб смазать горчицей, выложить окорок, накрыть 2мя ломтиками плавленого сыра Чеддер.

Яйцо перемешать со сливками, добавить соль и перец.

Запанировать тост в яйце и обжарить на сливочном масле на сковороде до золотистого цвета с 2х сторон.

Каждый тост разрезать на 2 часть и сложить сыром внутрь.

Сверху выложить на каждый тост по 2 ломтика плавленого сыра Чеддер и запечь в духовку при температуре 180 градусов 7-10 минут.

Отдельно пожарить куриные яйца.

Черри разрезать напополам, выложить на сковородку и быстро поджарить с одной стороны.

Подача:

Тост выложить на тарелку, к нему

подать жареное яйцо и черри
томаты.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Чеддер
369 г