

Cornbread Kahvalt Kasesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

Cornbread kahvalt kasesi, sıcak mısır ekmeğini yumurta ve avokadoyla buluşturarak tok, yumuşak ve hızlı bir brunch tabağı kurar.

Malzemeler

- 2 dilim Cornbread
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Avokado
- 60 gr Cheddar peyniri

Yapılışı

1. Cornbread'i lokma küpler halinde kesin, avokadoyu dilimleyin.
2. Yumurtaları tavada dilediğiniz kıvamda 3-4 dakika pişirin.
3. Cheddar peynirini sıcak yumurtaların üzerine serpip hafif eritin.
4. Cornbread küplerini kaseye alının üstüne yumurta ve avokado yerleştirin.
5. Kahvalt kasesini bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ekmeğini iri kırmak kasede belirgin ama yumuşak bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kasenin üstüne yumurta koyup sıcak kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta