

Full English Breakfast

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

2 kişilik

Orta

~620 kcal

Full English breakfast, yumurta, dana sosis, dana bacon, mantar, domates, fasulye ve kızartma ekmeği aynı tabakta buluşturarak klasik kahvaltıda.

Malzemeler

- 4 adet Dana sosis
- 4 dilim Dana bacon
- 4 adet Yumurta
- 250 gr Mantar
- 250 gr Cherry domates
- 1 su bardağı Fasulyesi
- 4 dilim Tost ekmeği
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Fırın 180°C'ye ayarlayın. Servis tabaklarını ısıtın.
- Sosisleri tavada 12 dakika çevirerek pişirin.
- Aynı tavada dana bacon dilimlerini 3 dakika kızartın.
- Mantarları zeytinyağıyla 6 dakika soteleyin, domatesleri son 3 dakikada ekleyin.
- Fasulyesini küçük tencerede 5 dakika ısıtın.
- Tost ekmeğini kızartın, yumurtaları tereyağındasteddiğiniz kıvamda pişirin.
- Tüm bileşenleri sıcak tabakta toplayın, karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Bileşenleri düşük ısıda kızartmak yumurtalar pişerken tabağına yağın çıkmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızartma ekmeği, kahverengi sos ve sıcak çayla brunch tabağı olarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Gluten

Süt