

Karidesli Smørrebrød

Toplam 23 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 7/10

Açıklyüzü karidesli smørrebrød, çavdar ekmeği üstünde yumurta ve otlarla sakın ama zengin bir İskandinav sabah kurar.

Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeđi
- 2 adet Haşlanmış yumurta
- 120 gr Haşlanmış karides
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

1. Çavdar ekmeği dilimlerini tavada hafifçe kızartın.
2. Haşlanmış yumurtaları dilimleyin, dereotunu ince kıyın.
3. Kızartmış ekmeğelerin üzerine yumurta dilimlerini yerleştirin.
4. Karidesleri yumurtaların üstüne paylaşın.
5. Dereotunu serpip açılmış sandviçleri hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeđi hafif kızartın, yumurta ve karides nemi taban ıgevşetmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında dereotlu salatalık koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri