

Mantarlı Soğanlı Yumurta Tava

Toplam 18 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~224 kcal

Polonya usulü mantarlı soğanlı yumurta tava, yumurtayı mantar ve soğanla buluşturarak sıcak sıcak bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 200 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Tereyağ

Yapılışı

- Mantarları dilimleyin, soğanı ince yarım doğrayın.
- Soğanı tavada yumuşatın, mantarları ekleyerek birlikte 6-7 dakika soteleyin.
- Yumurtaları ayrı kaptan kırıp mantarları üzerine dökün.
- Tavayı kısık ateşe alıp yumurta tutana kadar 3-4 dakika pişirin.
- Yumurta tavayı tavadan aldıktan sonra sıcak sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarlı suyunu çektiirmek tavada daha yoğun bir tat bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta