

New York Lox Bagel

Toplam 15 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 3 dk

2 kişilik

Kolay

~520 kcal

Lox bagel, kızartılmış bagel ekmeğini krem peynir, somon füme, kapari, kızartılmış soğan ve dereotuyla dolduran New York kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 2 adet Bagel
- 0.8 su bardağı Krem peynir
- 160 gr Somon füme
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 1 adet kızartılmış soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Limon

Yapılış

1. Bagelleri ortadan kesip 2-3 dakika kızartın.
2. Krem peyniri kesik yüzeylere kalın tabaka sürün.
3. Somon füme dilimlerini bagellerin üzerine yerleştirin.
4. Kapari, ince soğan ve dereotunu ekleyin.
5. Limon sarımsaklı sandviçleri hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Bageli hafif kızartmak krem peynirin ekmeğini ısıtmasını gerektirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kornişon ve sade kahveyle kahvaltılık tabağı yapın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri