Яичница с грибами запечённая в хлебе

Добавил(а) Оля
12.04.11 03:06 - Последнее обновление 12.04.11 03:32





Продукты

- Хлеб - 2 кусочка.
- Яйцо - 2 шт.
- Грибы - 3 шт., Лук - 1 шт.
- Сыр - 50 гр.

- Соль, перец



Нарезаем грибы.

Нарезаем лук кольцами.

Сыр трём на средней тёрке.



Обжариваем грибы и лук, на растительном масле, с двух сторон, до золотистого цвета.



С хлеба отрезаем корочки. В центре вырезаем ровный круг.

Выкладываем хлеб на противень застеленный фольгой.



На хлеб выкладываем обжаренные лук и грибы.

В центр тоже кладём лук и грибы.



В центр хлеба, на грибы и лук разбиваем яйцо.

Всё немного солим и перчим.



Посыпаем сыром.

Запекаем в разогретой до 190 градусов духовке минут 10, пока сыр не станет золотистым.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}