

Хлебные кексики с омлетом от повара Вовы

Говорят, что хлебные кексики с омлетом нужно есть обязательно, пока они тёплые. Сложно оспорить, потому, что остыть они не успели.



Даже самому повару ничего не досталось (а просто кому-то надо меньше играть в планшет).

#пища #омлет #поварВова #готовимДома #готовимСами
#готовимСдетьми

Хлебные кексики с омлетом. Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 6 ломтиков
Сосиски – 2 штуки
Сыр – 50 граммов

Яйца – 2 штуки
Соль – по вкусу
Перец – по вкусу



Хлебные кексики с омлетом. Приготовление:

Из тостового хлеба вырезать кружочки с помощью кулинарного кольца или широкого бокала.

Немного раскатать скалкой каждый хлебный кружок, чтобы они стали плоскими.

Нарезать сосиски небольшими кубиками.

Натереть сыр на крупной тёрке.

Взбить яйца, посолить и поперчить их по вкусу.

В форму для кексов положить хлебные кружочки в виде корзиночек.

Наполнить хлебные корзиночки начинкой: сначала положить сосиски, посыпать тёртым сыром и залить яйцами.

Запекать хлебные корзинки в духовке, разогретой до 180 градусов по Цельсию около 15 минут.

Рецепт найден здесь.



Хачапури на сковороде. Омлет с грузинским акцентом. Специи, зелень, нюансы и акценты. Всё это приносит на вашу кухню радость разнообразия. Хачапури на сковороде. Омлет с грузинским акцентом. Если времени не так много, а поиграть с нюансами очень хочется.

Фальшивый омлет с капустой. Добротная запеканка получившая ради красного словца название Фальшивый омлет с капустой. Вкусно, сытно, и, немаловажно, транспортабельно.

Омлет с бананами. Омлет это яйца, соль и перец. Аксиома? На мой взгляд нет. В эти выходные (под Петров пост) Принцесса приготовила омлет с бананами. На вкус – практически десерт. Особо обращаю внимание, что бананы должны быть созревшими. Учитывая специфику наших магазинов мы покупаем бананы за несколько дней и держим в пакете. Доводим до кондиции.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере,

Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.