

Tosty shimeji



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49649**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- pieczywo tostowe 2 kromki
- jajka 2 sztuki
- cebula czerwona 1 sztuka
- grzyby shimeji 150 g
- garść świeżej rukoli
- dodatkowo:
- olej z orzeszków ziemnych 1 łyżka
- masło 2 łyżki
- sól
- pieprz czarny mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby odcinamy od nasady, wrzucamy do gotującej, lekko osolonej wody i gotujemy 3- 4 minuty. Po tym czasie odcedzamy.
Na patelni grillowej rozgrzewamy olej z orzeszków ziemnych, wrzucamy drobno pokrojoną cebulę, dodajemy grzybki shimeji.
- 2 Na środku patelni układamy kromki pieczywa tostowego. Całość smażymy kilka minut, obracając pieczywo i mieszając cebulę, aby równomiernie się podsmażyła. Pod koniec smażenia na patelnię wrzucamy łyżkę masła.
W tym samym czasie na drugiej patelni rozgrzewamy masło, wbijamy jajka, doprawiamy solą i pieprzem, smażymy do momentu ścięcia białka.
- 3 Gotowe jajka sadzone układamy na tostach, które z kolei wykładamy na rukolę. Całość posypujemy zrumienioną cebulką i grzybkami shimeji.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: