Брускетта с рубленным яйцом

Автор: Мухаббат
12.09.2011 11:00 - Обновлено 12.09.2011 11:05

Брускетта – традиционная итальянская закуска. *Брускетта* очень напоминает самый обыкновенный всем нам знакомый бутерброд. Отличительная особенность брускетты – ломтики хлеба для нее предварительно обжаривают.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 кусочка батона

3 яйца

1-2 ст.л. майонеза

соль

перец

1 ст.л. оливкового масла

0,5 ч.л. сухой паприки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца отварить в воде 5-6 минут, вынуть и положить в холодную воду. Очистить от скорлупы, нарезать кубиком. Добавить майонез, посолить и поперчить по вкусу.

Кусочки батона обжарить на сухой сковороде с обеих сторон до румяности. Выложить на тарелку, сбрызнуть слегка оливковым маслом. Выложить яичную массу на кусочки и посыпать сухой паприкой.

{jcomments on}