

Berlin Çavdarlı Mantar Tostu

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

2 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 7/10

Alman usulü çavdarlı mantar tost, sotelenmiş mantar çavdar ekmeği, hardal ve eriyen peynirle tok bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 250 gr Mantar
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 100 gr Kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Mantarları ince dilimleyin.
- Mantarları tereyağında yüksek ateşte 6 dakika kızartın.
- Ekmeklere hardal sürüp mantar ve peynir yerleştirin.
- Tostları tavada bastırarak 4-5 dakika kızartın.
- Peynir eriyince tostları kiye kesip servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarları yüksek ateşte pişirmek tostun sulanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu salatalıklı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal