

Cheddarlı Mantarlı Crumpet

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 5/10

İngiltere usulü cheddarlı mantarlı crumpet, süngerimsi crumpeti mantar ve cheddar ile buluşturarak sıcak, eriyen ve doyurucu bir kahvaltısınar.

Malzemeler

- 4 adet Crumpet
- 250 gr Mantar
- 100 gr Cheddar peyniri
- 1 tatlı kaşık Tereyağ

Yapılı

1. Crumpetleri tost makinesinde 3 dakika ısıtın.
2. Mantar tereyağında orta ateşte 5 dakika soteleyin.
3. Mantar süyünü çekmesini bekleyin, crumpet üstü ısınmasını.
4. Cheddar crumpet üstüne yayarak mantar ekleyin.
5. Peynir eriyene kadar 2 dakika zgaraltında tutun.

PÜF NOKTASI

Mantar yüksek ateşte kısıpışirmek crumpetin üzerine sulanmadan oturmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Crumpeti 11lerin, üstüne ekstra cheddar serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt