

Cornbread Kahvalt Kasesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

Cornbread kahvalt kasesi, sıcak mısır ekmeğini yumurta ve avokadoyla buluşturarak tok, yumuşak ve hızlı brunch tabağı kurar.

Malzemeler

- 2 dilim Cornbread
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Avokado
- 60 gr Cheddar peyniri

Yapılış

1. 2 dilim cornbreadi iri küpler halinde doğrayıp tavada 2 dakika ısıtın.
2. 2 yumurtayı 10 dk ateşte tavaya alın.
3. Yumurtaları 4 dakika karıştırarak pişirin, kurumaması için ateşi orta tutun.
4. Avokadoyu dilimleyip cheddar peynirini küçük parçalar halinde hazırlayın.
5. Kaseye cornbread, yumurta, avokado ve cheddar yerleştirip 11 dk servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ekmeğini iri kırmak kasede belirgin ama yumuşak bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kasenin üstüne yumurta koyup sıcak kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta