

# Full English Breakfast

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

2 kişilik

Orta

~620 kcal

Full English breakfast, yumurta, dana sosis, dana bacon, mantar, domates, fasulye ve kızarmış ekmeği aynı tabakta buluşturan klasik kahvaltıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Dana sosis
- 4 dilim Dana bacon
- 4 adet Yumurta
- 250 gr Mantar
- 250 gr Cherry domates
- 1 su bardağı Fasulyesi
- 4 dilim Tost ekmeği
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

- Fırın 180°C'ye ayarlayın. Servis tabaklarını ısıtın.
- Sosisleri tavada 12 dakika çevirerek pişirin.
- Aynı tavada dana bacon dilimlerini 3 dakika kızartın.
- Mantarları zeytinyağıyla 6 dakika soteleyin, domatesleri son 3 dakikada ekleyin.
- Fasulyesini küçük tencerede 5 dakika ısıtın.
- Tost ekmeğini kızartın, yumurtaları tereyağındasteddiğiniz kıvamda pişirin.
- Tüm bileşenleri sıcak tabakta toplayın, karabiberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bileşenleri düşük ısıda pişirmek yumurtaları pişerken tabağı soğumasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmeğe, kahverengi sos ve sıcak çayla brunch tabağı olarak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Gluten

Süt