

Mantarlı Soğanlı Yumurta Tava

Toplam 18 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Polonya usulü mantarlı soğanlı yumurta tava, yumurtayı mantar ve soğanla buluşturarak sıcak şekilde bir kahvaltılık yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 200 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Başlangıçta tava kuru ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Tavayı orta ateşte 2 dakika ısıtın. Tereyağını tavanın üzerine yayarak kızdırın.
3. Soğan ve mantarı ekleyin.
4. Yumurtaları tavaya ekleyin, kenarlar kurumadan karıştırın.
5. Tavayı 4 dakika pişirin.
6. Tamamlandıktan sonra 2 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Mantarlı suyunu çektirmek tavada daha yoğun bir tat bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Mantarlı soğanlı yumurta tavayı sıcak tabakta sunup mantar dilimlerini yumurtanın üstünde bırakın.

Alerjenler

Süt

Yumurta