

Pan Con Tomate Yumurtalı Tost

Toplam 14 dk

Hazırlama 1 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 16/10

Pan con tomate yumurtalı tost, kızartılmış ekmeği domates ve yumuşak yumurtayla buluşturarak parlak, sade ve İspanyol usulü bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Ekmek dilimlerini tavada kızartıp domates suyunu taşıyacak kadar gevrek olsun.
- Domates rendesini zeytinyağı ve bir tutam tuzla karıştırın.
- Yumurtaları tavada pişirin, sarıları hafif akışkan bırakın.
- Domatesli karışımı ekmeklere yayın.
- Yumurtaları üstüne yerleştirip bekletmeden servis edin.
- Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği 3 dakika kızartmadı domates suyuna karşı diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tostu sıcak servis edin, yanına zeytin ve portakal suyu koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta