

Просмотр сохраненного листа меню

Лист меню №: 3765

Название: Плотный завтрак

Описание:

Публичность: Открыто

Вид(ы) меню: Завтрак /

01.05.2016-воскресенье

Завтрак №31 на 08:00:00



Завтрак с сосисками и яичницей (на 1 чел.)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 1 чел.: Сосиска-2-штука| Бекон-100-граммы| Фасоль красная консерв.-150-граммы| Шампиньоны маринованные/соленые-100-граммы| Яйцо куриное-2-штука| Помидоры черри-4-штука| Масло сливочное-40-граммы| Соль мелкая-0-по вкусу| Перец черный молотый-0-по вкусу| Хлеб пшеничный белый (ломтик 20 г.)-2-штука|

ТЕКСТ РЕЦЕПТА:

Сосиски и бекон обжарить. Фасоль разогреть на сковороде. Помидоры промыть, порезать на две части. Затем сделать яичницу, добавить к ней грибы. Кусочки хлеба обжарить. На тарелку выложить выложить яичницу с грибами, жареные сосиски и бекон, сверху выложить фасоль. Посолить блюдо по вкусу.



Кофе с молоком (на 1 чел.)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 1 чел.: Кофе молотый-1-ложка чайная| Вода-125-миллилитры| Ваниль-0.3-ложка чайная| Молоко-70-миллилитры|

ТЕКСТ РЕЦЕПТА:

В турке смешайте воду и кофе. Добавьте порошок ванили и снова помешайте. Варите на небольшом огне, помешивая. Молоко подогреть в другой посуде, не доводя до кипения. После того, как кофе 3 раза поднимется, налейте кофе в чашку, добавьте молоко.

Всего необходимо:

Бакалея прочая Кофе молотый: ложка чайная - 1 | **Яйцо куриное:** штука - 2 |
Грибы Шампиньоны маринованные/соленые: граммы - 100 |
Консервы, маринады, соленья, варения Фасоль красная консерв.: граммы -
150 |
Масло Масло сливочное: граммы - 40 |
Молочные изделия Молоко: миллилитры - 70 |
Мясные и колбасные (суб)продукты Бекон: граммы - 100 | **Сосиска:** штука - 2 |
Напитки безалкогольные, соки Вода: миллилитры - 125 |
Овощи, зелень Помидоры черри: штука - 4 |
Специи, приправы, добавки Ваниль: ложка чайная - 0.3 | **Перец черный
молотый:** по вкусу - 0 | **Соль мелкая:** по вкусу - 0 |
Хлебо-булочные изделия Хлеб пшеничный белый (ломтик 20 г.): штука - 2 |

Не забыть купить:
