



مناقيش البيض

شخص واحد 

0 دقائق 

10 دقيقة 

ماذا أصنع من بقايا الخبز البائت؟

المكونات

- 1 ٤٥غ جبنة تشيدر مبروشة
- 2 ٢ من شرائح الخبز البائت
- 3 ١ حبة بيض
- 4 رشّة فلفل أسود
- 5 رشّة ملح
- 6 ١ ملعقة صغيرة أوريغانو
- 5 ٥٠غ طماطم كرزية (مقطعة إلى أنصاف)
- 6 ٣ ملاعق طعام من زيت الزيتون

طريقة التحضير

- 1 أضيفي الملح والفلفل الأسود والأوريغانو للبيضة واخفقي البيضة
- 2 اضعطي على منتصف قطعة الخبز باستخدام اليد حتى تصبح مجوفة قليلاً
- 3 صبي زيت الزيتون في الصينية
- 4 ضعي قطع الخبز في الصينية، ثم صبي خليط البيض في تجويف قطع الخبز البائت
- 5 وزعي الطماطم الكرزية على أطراف خليط البيض، ثم وزعي جبنة التشيدر فوق خليط البيض
- 6 اخبزيها في الفرن لمدة 51 دقيقة على حرارة 180 درجة مئوية
- 7 قدميها طازجة