



Ден 20: Специална мазанка с яйца и сирене

Новини | Спорт и здраве | на 20.12.2023 18:48 | от Антоанета Баева

Защо говорим за това?

Защото по празниците и ти можеш да изненадаш семейството с вкусна закуска, а тази можеш да направиш съвсем сам.



Няма дете, опитало тази специална мазанка, което да не иска още. И най-хубавото е, че можеш да я направиш много бързо и лесно сам и да изненадаш за закуска семейството.

Какво ти трябва за около 4 – 6 филийки: 3 яйца, около 100 грама сирене, около 50 грама масло, черен пипер, червен пипер, зелени подправки, магданоз и червена чушка.

Как се прави: Сваряваш яйцата така, че да са твърди, което значи да врят около 7 минути. Охлаждаш ги и белиш. След това ги нарязваш много ситно или ги намачкваш. Добавяш натрошеното сирене. Слагаш и масло, което ще направи сместа по-лесна за мазане и по-питателна. После слагаш щипка черен и червен пипер и подправките – може да са всякакви, каквито има вкъщи – например магданоз, копър, риган. С тях сместа става по-свежа и ароматна. Накрая декорираш с листенца магданоз и парченца чушка.



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3558-spetsialna-mazanka-s-yaytsa-i-sirene

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

