

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК



Ингредиенты

- Треугольники из тертого картофеля 20 шт.
- Свиная копченая грудинка 0,4 кг
- Яйцо 20 шт.
- Кленовый сироп 0,2 л
- Растительное масло 0,2 л
- Перец, соль по вкусу

Английский завтрак

Способ приготовления

Свиную грудинку нарезаем ломтиками толщиной 2 мм и запекаем в духовке, пока она не станет хрустящей. Готовим яичницу-глазунью (жарим с одной стороны).

Треугольники из тертого картофеля жарим по рецепту, указанному на упаковке. Все укладываем на тарелку, а картофельные оладьи поливаем кленовым сиропом.

Хороший совет

Для больших лакомок можете также подать жареные половинки помидоров, 2 сосиски или жареные тонкие колбаски. Кленовый сироп можете заменить несколькими другими соусами на выбор: винегретом, бальзамическим уксусом или вустерским соусом.



Сервис с улыбкой