

ژامبون و تخم‌مرغ فنجانی

اگر به دنبال صبحانه‌ای متفاوت هستید ژامبون و تخم‌مرغ فنجانی را به شما پیشنهاد می‌کنیم.



اگر به دنبال صبحانه‌ای متفاوت هستید ژامبون و تخم‌مرغ فنجانی را به شما پیشنهاد می‌کنیم.

مواد لازم:

ژامبون: 6 تکه

نان: 6 تکه

پنیر چدار رنده شده: نصف پیمانه

تخم‌مرغ: 6 عدد

نمک و فلفل

طرز تهیه:

• فر را از قبل روی حرارت 400 درجه فارنهایت از قبل گرم کنید.

• درون یک قالب بزرگ و چند تایی، کیک فنجانی را با اسپری چرب کنید.

• درون تابه بزرگی ژامبون‌ها را به مدت 5-3 دقیقه حرارت داده که تا حدی، پخته شوند. سپس آن‌ها را از درون روغن بیرون آورده و روی کاغذ خشک‌کن قرار دهید.

• نان‌ها را یا با استفاده از کیک‌بر به اندازه کف قالب‌ها برش دهید و آن‌ها را درون کف قالب‌ها قرار دهید.

• تکه‌های ژامبون را به شکل دیوار، دور نان‌ها بیچانید.

• در وسط هر تکه نان مقدار کمی پنیر رنده شده بریزید.

• روی پنیرهای هر قالب یک عدد تخم‌مرغ بشکنید.

• قالب را در فر قرار داده و به مدت 15 دقیقه یا تا حدی که ژامبون‌ها ترد شده و تخم‌مرغ‌ها بپزند، حرارت دهید.

• سپس با یک چاقو دور دیواره هر قالب را آزاد کرده و آن‌ها را بیرون آورید.