

Tosty z omletem

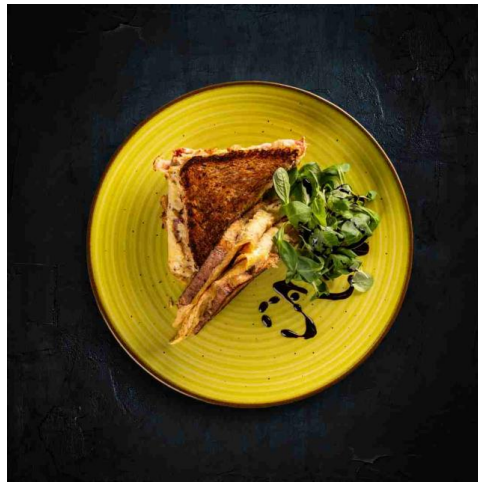
Pyszna propozycja inspirowana smakami Indii.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 jajko
- szczypta kurkumy
- szczypta mielonego kminku
- szczypta Garam Masala
- świeżo zmielona sól morską i czarny pieprz
- 1/2 zielonego chili
- 2 pomidorki koktajlowe
- 1 mała dymka
- 1/2 łyżki drobno posiekanej kolendry
- 2 kromki białego chleba z supermarketu
- masło do smarowania
-
-



Wykonanie:

Wymieszaj przyprawy. Drobno posiekaj chili - bez pestek, aby było mniej ostre - pomidorki koktajlowe i dymkę, a następnie wymieszaj z masą jajeczną wraz z kolendrą.

Posmaruj jedną stronę każdej kromki chleba bardzo cienko masłem, aż po same brzegi.

Położ posmarowaną masłem stronę kromki chleba na opiekaczu do tostów, delikatnie dociskając, aby spłaszczyć chleb i zrobić wgłębienia na mieszankę jajeczną, starając się nie rozerwać chleba. Wlej mieszankę jajeczną i umieść drugi kawałek chleba masłem do góry.

Zamknij opiekacz, sprawdzając co kilka minut, aż tosty staną się lekko puszyste w dotyku, co oznacza, że jajko jest ugotowane. Opiekaj przez kolejne kilka minut, aż chleb będzie złoty z każdej strony.