tosty na miękko



AGNIESZKA191

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser	30 dag
chleb	1/2 sztuka
masło	
ogórek kiszony	
szynka	30 dag
ketchup	
jajko	4 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować jajka na twardo, pokroić w plasterki: ser żółty /zależy jaki kto lubi czy łagodniejszy czy bardziej na ostro/,ogórki kiszone, szynkę. Chleb pokroić na skibki, poukładać wędlinę, ogórek i jajko. Na wierzch położyć plasterki sera. Każdą skibkę przekroić na pół. Ułożyć na talerzu /w kuchence mikrofalowej talerz musi być bez ozdób, najlepiej biały arcoroc/ i włożyć do mikrofalówki. Ja ustawiam zawsze na mniejsze stopnie na 1 do 2 minut. Ale to jak kto lubi by ser był stopiony /mocniej lub słabiej/. Po wyjęciu kanapki przyozdobić ketchupem. Smacznego

Tosty z mikrofali zawsze są miękkie więc nadają się także dla tych co nie mogą jeść mocno chrupiącego pieczywa. Ja takie zawsze robiłam dla moich rodziców :)