



Овощные галеты с беконом и перепелиным яйцом



Ингредиенты

◦ Овощные галеты "Кантри" из зеленой фасоли, картофеля и моркови	1 упаковка (300г)
◦ Перец черный	по вкусу
◦ Свежая зелень	4 небольшие веточки
◦ Бекон (полоски)	8 шт.
◦ Яйцо перепелиное	4 шт.
◦ Масло растительное	2 ст. л.

Способ приготовления:

🕒 25 мин

🍴 4 порции

🍽 259 ккал

1. Застелите противень бумагой для выпечки, выложите галеты, бекон. Поместите противень в заранее разогретую до 220 °С духовку, запекайте в течение 12 минут.

2. Разогрейте на сковороде растительное масло, поджарьте 4 яйца.

3. Выложите на тарелку 4 галеты, сверху положите бекон, снова галеты и затем яйцо.

4. Приправьте черным свежемолотым перцем, посыпьте мелко нарубленной зеленью.



Совет

Поджарить идеально круглые яйца можно при помощи металлических или силиконовых сервировочных колец.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>