

ЯЙЦА «ОРСИНИ» НА МЯГКОЙ БУЛОЧКЕ С БЕКОНОМ

Ингредиенты:

яйца, черри, булочки, бекон с/м, сливочное масло, зелень.

 15 минут

 171 ккал; БЖУ 4/9/11 (на 100 г)

 550 г (каждая порция)

 Предварительно разморозьте бекон с/м, булочки



1 Разогрейте духовку до 200°C. Белки отделите от желтков, добавьте щепотку соли и взбейте миксером до устойчивой пены. Желтки сохраните – каждый в отдельной емкости. Они пригодятся для шага 3.



2 Булочки смажьте сливочным маслом и обжаривайте на сковороде по 1 минуте с каждой стороны.



3 Противень застелите пергаментом. «Облачко» из белков выложите на нижнюю часть булочки. Рядом положите ломтики бекона и веточку черри и готовьте при 200 °С 10 минут.



4 Достаньте противень, добавьте в середину белков желтки и верните в духовку на 3-5 минут (регулируйте консистенцию яйца по вкусу). Посыпьте яйца мелко нарубленной зеленью.



5 Подавайте яйца Орсини на мягкой булочке с беконом и веточкой черри.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу