



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Uova con Salame

Salamlı Yumurta



4 fetti di pane per toast
4 uova
4 fetti di salame
4 cucchiaini di margherina
4 cucchiari di ketchup
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero

- # Si imbastisce in tutte due parti del pane di toast.
- # E si mettono in un vassoio che ha resistenza per il calore del forno.
- # Si mettono salami su ogni pezzo di pane.
- # E su ogni pezzo di salame si coperta con uova.
- # Sopra delle uova si spiccano sale e pepenero.
- # Poi si mettono nel forno riscaldato 190 gradi finchè cuocano le uova.
- # Dopo averli tolti del forno sopra si mette la ketchup.
- # Si fa a servire.

Nota: Se durante la preparazione si usa come la salame di Ungheria quindi si possono usare i più fetti su una fetta di pane , perchè quelli tipi di salami hanno le dimensioni piccoli.