

Receptek

Tükörtojás

A tükörtojás készítésére tervezett tálat vékonyan vajazza ki. Mind a 4 rekeszbe üssön bele egy-egy tojást, sózza, borsozza. Fedje le és 350 W-on kb. 5 percig süsse a mikrohullámú sütőben. Ha kevesebb tükörtojást készítene, csökkentse az időt.

Omlett

Az omlett készítésére tervezett tálat vékonyan vajazza ki. Öntsön bele 3 felvert tojást, sózza, borsozza, fedje le és kb. 4 percig süsse a mikrohullámú sütőben 350 W-on.

Sajtos omlett

2 tojás, 1 evőkanál tej, reszelt eidam, só, bors, kevés snidling

A tojásokat és a tejet keverje el, sózza, borsozza, adja hozzá a sajtot, öntse a tálba és fedje le. Az omlettet 500 W-on 3-4 percig süsse a mikrohullámú sütőben.

Palacsinta mascaronéval és áfonyalekvárral, 3 db

60 ml tej, 40 g simaliszt, 1 tojás, 1 teáskanál vaj, mascarpone, áfonyalekvár, kakaó a tálaláshoz

A tojásból, tejből, lisztből lágy tésztát készítsen. Az omlett készítéséhez használatos tálat vajazza ki és öntse bele a tészta harmadát, folyassa szét és fedje le. A mikrohullámú sütőben 500 W-on kb. 2 perc alatt kész a palacsinta. A kész palacsintát kenje meg mascaronéval, áfonyalekvárral és szórja meg kakaóval.

Figyelmeztetés

A főzési idők eltérhetnek a megadottól az alapanyagok kezdeti hőmérsékletétől, mennyiségétől és a mikrohullámú sütő típusától függően.

Hasznos tipp: Az omlett készítésre tervezett tálat vékonyan vajazza ki.