

طرز تهیه املت آمریکایی



۱۹۱۳,۲ کالری



املت



یک نفر



۱۰ دقیقه



مواد لازم:

تخم مرغ: دو عدد بزرگ
گشنیز: یک قاشق سوپخوری
سس سالسا: ۲ قاشق سوپخوری
پنیر خامه‌ای: نصف پیمانه
روغن زیتون یا کره: یک قاشق چایخوری
نمک: به میزان لازم

دستور پخت:

ابتدا مقداری روغن زیتون یا کره داخل تابه ریخته و آن را روی حرارت ملایم قرار دهید تا گرم شود.

در یک ظرف تخم مرغ را شکسته و با نمک هم بزنید تا یکدست شود. سپس پنیر خامه‌ای، سس سالسا و گشنیز خرد شده را به آن اضافه کنید. لازم به ذکر است که در دستور اصلی املت آمریکایی از نوعی پنیر خامه‌ای به نام جک (Jack) استفاده می‌شود که تند است. شما می‌توانید از پنیر خامه‌ای معمولی استفاده کرده و به دلخواه مقداری فلفل به آن اضافه کنید.

مخلوط تخم مرغ را داخل تابه بریزید و ۱۰ دقیقه صبر کنید تا املت آمریکایی بپزد. سپس املت را به بشقاب منتقل کرده و آن را با سس سالسا سرو کنید. نوش جان

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ