

Бутерброд «Мордой вниз»



2 картофелины, 1 морковь, 1 сырое яйцо, соль, черный молотый перец, специи, укроп, 1 батон в нарезке.

Очень удобно и поучительно подать такие бутерброды шумной мужской компании во главе с мужем. В перерыве между их тостами озвучить название бутерброда, провести аналогию между вкусной закуской и последствиями мужских товариществ.

Картофель и морковь почистить и натереть на средней тёрке. Добавить сырое яйцо, по вкусу посолить и поперчить, добавить любимые специи, измельчённый укроп, перемешать.

Ломтики батона намазать приготовленной смесью и положить на разогретую с растительным маслом сковороду смесью вниз. Сверху тоже выложить начинку. Обжарить с двух сторон до румяной корочки на среднем огне. Подать, оформив веточками зелени, ягодками клюквы или смородины.

А если серьёзно, то это очень вкусный и сытный бутерброд!

Время приготовления 20 минут