Яичница "Красивая"!

Что нужно:

- яйца - 1 десяток;
- помидор (крупный) - 1 шт;
- сыр (натертый) - гауда;
- укроп - 1 пучок (небольшой);
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Готовим порционно (каждая порция будет по 2 яйца). Берём 2 яйца и отделяем белки от желтков.
3. Ставим маленькую сковородочку на огонь, капаем растительного масла.
4. Пока сковородка нагревается (а нужно нам 1-2 минуты), мы взбивает желтки.
5. Выкладываем желтки в сковородку (огонь не сильный).
6. Взбиваем пока белки (нужно делать это не менее 4 минут, должна получиться крепкая пена).
7. Выкладываем белковую пенку на желточный блинчик.
8. Накрываем крышкой и готовим ещё 4 минуты.
9. Нарезаем помидор.
10. Режем почти пополам.
11. На половинку, которая чуточку больше выкладываем помидорчик (много не берите, достаточно нескольких кусочков, на фото я, наверное, даже много взяла, вы берите поменьше).
12. И складываем по принципу сендвича.
13. В конце посыпаем мелко порубленным укропчиком и натёртым сыром.