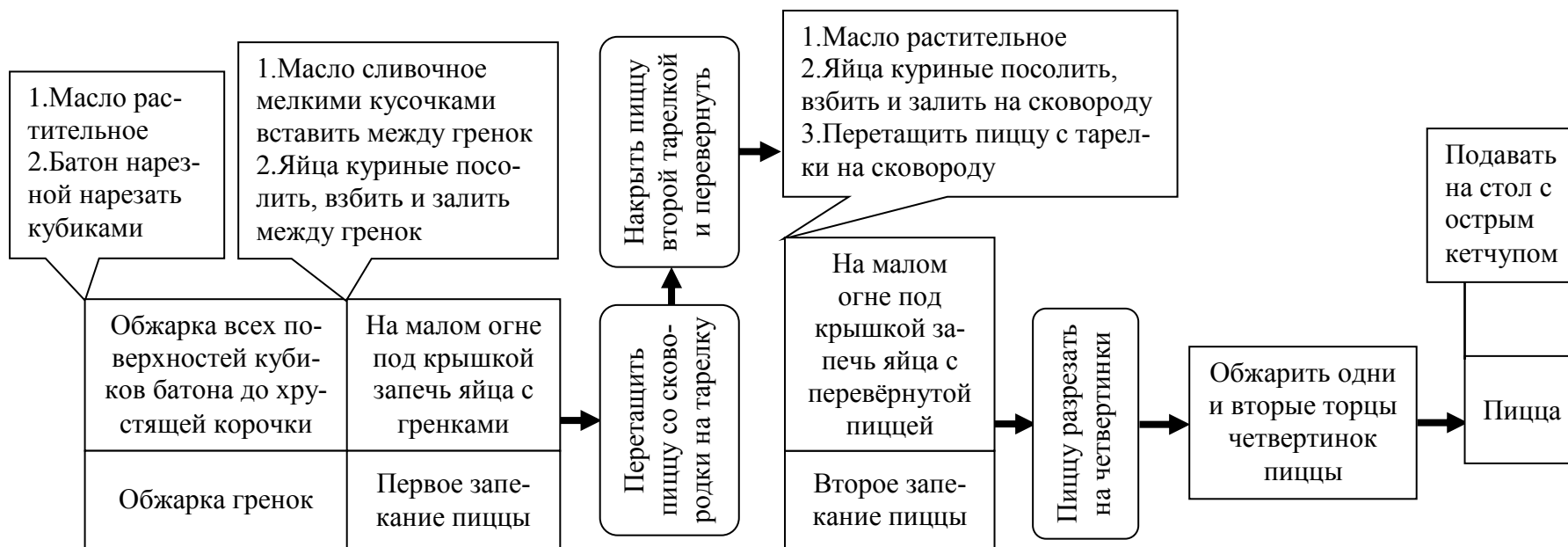


## Пицца молочная из батона с куриными яйцами "Домашняя" (khurs.ru - 2014)



1. Батон "Нарезной" – 0,5 шт.
2. Яйца куриные – 6 шт.
3. Молоко – 0,2 л
4. Масло растительное
5. Масло сливочное
6. Кетчуп острый
7. Соль



## Пицца молочная из батона с куриными яйцами "Домашняя"



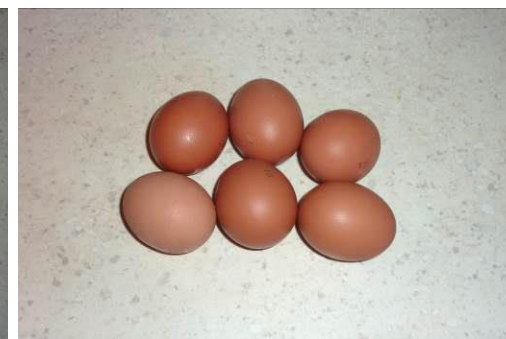
1. Берём нарезной батон (самый обыкновенный)



2. Режем батон на ломтики



3. Режем батон на кубики



4. Берём яйца куриные



5. Выбиваем яйца куриные в кружку



6. Берём молоко жирностью 2,5%



7. Берём масло растительное рафинированное



8. Берём масло сливочное



9. Берём кетчуп острый



10. Ставим сковороду на малый огонь



11. Укладываем кубики батона в сковороду



12. Наливаем масло растительное между кубиками



## Пицца молочная из батона с куриными яйцами "Домашняя"



13. Обжариваем кубики батона со всех сторон на среднем огне



14. Укладываем масло сливочное маленькими кусочками



15. Растапливаем масло сливочное



16. Взбиваем яйца куриные в кружке



17. Выливаем половину кружки со взбитыми яйцами между гренок



18. Отмеряем молоко



19. Выливаем молоко на гренки



20. Берём вторую половину кружки со взбитыми яйцами



21. Выливаем остальные взбитые яйца куриные на гренки



22. Запекаем яйца на малом огне под крышкой



23. Снимаем крышку, проверяем отделение пиццы от сковороды



24. Готовим тарелку и лопатку



## Пицца молочная из батона с куриными яйцами "Домашняя"



25. Перетаскиваем пиццу со сковороды на тарелку



26. Наливаем масло растительное на сковороду



27. Переворачиваем пиццу с тарелки на сковороду



28. Запекаем под крышкой на малом огне



29. Снимаем крышку и разрезаем пиццу на четвертинки



30. Обжариваем торцы кусочков пиццы



31. Обжариваем вторые торцы кусочков пиццы



32. Пицца готова