

Remas.nu

Sandwich Roti Tawar Teflon

~ Chriskianti Zippora ~

Sarapan yang paling disukai suami dan anak2... Bikin kenyang dan ga laper lagi ampe jam makan siang ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **5 lembar** Roti. Tawar
- **5 btr** telur
- **1 sdt** bubuk parsley
- **1 sdt** kaldu ayam
- **1 sdt** bawang putih bubuk
- Margarin
- Saus bolognese la monte
- Keju parut
- Sambal
- Mayones

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Potong roti menjadi 2 bagian, kocok telur lalu masukan parsley, kaldu dan bawang putih aduk rata
- Panaskan teflon, masukan margarin hingga leleh kemudian tuang telur sebagian aja ga usah tebal2 asal penuh sekeliling teflon langsung letakan 2pot roti di tengah (dempet ya bun)
- Tunggu hingga telur matang kemudian balik (posisi roti di bawah telur) dan lipat telur yg ada di pinggiran roti ke arah dalam lalu angkat (kematangan roti tergantung selera ya bun, mau garing atau lembut disesuaikan lama manggangnya)
- Isi roti dengan saus bolognese, mayo, sambal dan parutan keju (kalau mau pake moza pas posisi roti di bawah panggang sekalian mozanya dengan teflon tertutup spy meleleh) lalu lipat.
- Ulangi step 2-4 hingga adonan telur dan roti habis... So yummy siap di sajikan utk breakfast

Resep-resep Terkait

- [Saos Tartar](#)



- [Dori Moza With Parsley](#)



- [Longan Coconut Puding](#)



- [Korean Crispy Chicken](#)

