

عجة البيض بالبروكولي

المقادير:

- كوب بروكولي مقط
- 2 بيضة، مخفوقة
- 2 ملعقة كبيرة جبنة فيتا
- 1 ملعقة كبيرة زيت كانولا
- ربع ملعقة صغيرة توابل أعشاب مجففة
- 2 شريحة خبز توست أسمر محمص

طريقة التحضير:

1. يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة.
2. يضاف البروكولي الى الزيت ويحرك لمدة 3 دقائق.
3. في عاء، يخلط البيض مع جبنة الفيتا وتوابل الأعشاب.
4. يضاف الخليط فوق مقلاة البروكولي ويطهى على نار متوسطة لمدة 4 دقائق.
5. تقلب عجة البيض الى الجهة الثانية وتطهى لدقيقتين.
6. تقدم عجة البيض في صحن الى جانب التوست.