

Image not found or type unknown



Oppskrift

karbonader med egg på pannestekt landbrød

Image not found or type unknown



1

Rist brødet i en panne med litt smør. Stek deretter rødløk og speilegg i samme panne.

2

Stek Gilde karbonader i litt smør i en annen stekepanne på middels temperatur til de er gjennomvarme. Ha salat på brødsnivene og topp med stekt løk, karbonader, revet cheddar, egg og salsa.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Karbonader	1 pk
Landbrød	4 skiver
Rødløk	1 stk
Prior egg	4 stk
Cheddar	1 dl (revet)
Salsa (ferdig)	1 stk
Salat	
Smør og olje til steking	

Allergener

- Melk
- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose

- Paprika
- Soya