

Чтобы приготовить вкусный английский завтрак, нам понадобятся 2 яйца, сосиска, фасоль в томатном соку, бекон, мелкие шампиньоны, тостовый хлеб и сливочное масло.

Подготавливаем ингредиенты:

1. Шампиньоны моем, убираем лишнюю влагу салфеткой и нарезаем на четвертинки
2. Полоски бекона разрезаем пополам поперёк волокон для удобства

Для экономии времени можно все по очереди готовить на одной сковороде.

Начинаем с бекона: при жарке вытопится жир, который будет использоваться как основа для жарки оставшихся ингредиентов. Также вместе с беконом на этом шаге можно приготовить сосиски. На разогретую сковороду кладем бекон и сосиски и жарим до легкой золотистой корочки на среднем огне. Готовый бекон можно выложить на бумажную салфетку, чтобы убрать лишний жир.

Далее помещаем в сковороду нарезанные грибы и жарим без крышки, чтобы выпарилась влага. Соль добавлять не нужно - бекон даст нужную солёность. Когда жидкость выпарится, выкладываем грибы на тарелку и приступаем к следующему шагу.

Перед готовкой яиц помещаем хлеб в тостер. Яйца разбиваем в нагретую сковороду, при необходимости солим и перчим и готовим и готовим 1,5-2 минуты без крышки, чтобы желток оставался жидким.

Осталась сервировка. Глазунью выкладываем на середину тарелки, и вокруг раскладываем бекон, сосиску, грибы и фасоль. Подаём блюдо с тостами и сливочным маслом.