



• Ölz chia toast •

z beluši, s pršutom, poširanim jajcem in marinado z divjo krebuljico

Sestavine

4 rezine Ölz chia toasta
po 6 stebelc kuhanih belih in zelenih belušev
8 rezin najboljšega pršuta
4 bio jajca, poširana
očiščena krebuljica

MARINADA Z DIVJO KREBULJICO:

50 g grobo sesekljane divje krebuljice
10 g soli
40 g sladkorja
150 ml čiste juhe
50 g belega balzamičnega kisa
pribl. 1/8 l nevtralnega olja

Čas priprave

35 min

Sestavine za marinado z divjo krebuljico razen olja na hitro zmešajte, nato primešajte olje, da nastane rahlo povezana marinada.

Za poširano jajce v skodelico položite folijo za ohranjanje svežine in vanjo ubijte jajce, oblikujte v vrečko in čvrsto zvežite z vrvico. Poširajte v 90 °C vroči vodi pribl. 8 minut.

Na krožnik položite pršut na Ölz chia toastu z beluši, vzemite jajce iz folije in položite na toast, pokapajte marinado iz krebuljice in okrasite s krebuljico.

Nasvet Thomasa Dorferja:

če ni sezona belušev, lahko uporabite tudi srčke rimske solate. Glede na velikost jih narežite na četrtine ali osmine in na hitro popecite v ponvi na oljčnem olju.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

