



Ölz masleni toast

Zajtrk s šunko, sirom in z umešanim jajcem

Sestavine

12 rezin Ölz maslenega toasta
12 rezin kuhane šunke (šunka, puranja šunka itd.)
koktajl paradižnike narežite na rezine
kumaro narežite na rezine
180 g na majhne kocke narezanega sira traunsteiner
(ali drugega trdega sira)

UMEŠANA JAJCA:

6 bio-jajc
3 JŽ zrnatega sira
1 ščepec soli
nekaj kajenskega popra

3 JŽ masla
3 JŽ drobnjaka, drobno sesekljanega

Čas priprave

15 min

Iz rezin Ölz maslenega toasta odtisnite čim večjo okroglo obliko. Šunko na hitro popecite na vroči ponvi, razporedite po 6 rezinah Ölz maslenega toasta. Nato obložite s koktajl paradižniki in z rezinami kumar, posujte s kockami sira in na hitro zapecite v pečici na 185°.

Priprava umešanih jajc:

v zrnati sir vmešajte jajca in začinite, spenite maslo v teflonski ponvi in prelijte z jajcem. Med stalnim mešanjem naredite mehka umešana jajca, položite na gratinirane rezine toasta in prekrijte z drugim delom. Okrasite z drobnjakom.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

