



Ölz večzrnat toast z ocvrtim jajcem in špinačo

Recept za pikanten zajtrk za 6 obrokov



Sestavine

6 diski Ölz večzrnat toast
6 jajca
30 g otroška listna špinača
6 ČŽ kremni sir
peščica koktajl paradižnik
sveži drobnjak
1 majhna žlica med
nekaj maslo
sol in pepper

Čas priprave

50 min

1. Pečico segrejte na 180 stopinj. Špinačne liste na kratko pokuhajte v ponvi, da se zmečkajo.
2. Rezine Ölz večzrnat toast z valjarjem ravno razvaljamo in nato previdno potisnemo v namaščene modelčke.
3. V modelčke za hrenovke namažite kremni sir, med hrenovke razdelite pripravljene špinačne liste in v vsako muffino hrenovke razbijte jajce. Začinite z malo soli in popra.
4. Postavite v pečico za približno 30-45 minut, da se jajce spremeni v čvrsto ocvrto jajce. (Glede na velikost jajc jih pustite v pečici nekoliko dlje.)
5. Medtem paradižnike prerežite na pol in jih podušite v ponvi z žličko medu in soli.
6. Muffinske hrenovke vzemite iz pečice, okrasite s svežim drobnjakom in postrezite s karameliziranim paradižnikom. Pripravljen je slan zajtrk za vse poznavalce.