



# Ölz večzrnati toast

Zajtrk z lososom za sladokusce

## Sestavine

4 rezine Ölz večzrnatega toasta  
12 malih rumenih lističev solatnih srčkov  
8 rezin najboljšega prekajenega lososa  
4 bio-jajca  
malo kreše

\*\*\*

## PEHTRANOVA KREMA Z RJAVIM MASLOM:

3 JŽ majoneze  
2 JŽ grškega jogurta  
malo hrena iz kozarca  
1 ČŽ sesekljanega pehtrana  
1 noževa konica paste iz sardin  
1 JŽ rjavega masla  
nekaj kapljic belega balzamičnega kisa  
sol

## Čas priprave

14 min

## Pehtranova krema z rjavim maslom:

Za premaz jajc: majonezo, grški jogurt, hren, pehtran, pasto iz sardin, rjav sladkor, bel balzamični kis in malo soli gladko zmešajte.

## Poširana jajca:

jajca previdno posamično ubijte v 4 majhne skodelice. Zavrite 1 l vode (nesoljene) in začinite z dobrim curkom belega vinskega kisa, nekoliko zmanjšajte temperaturo, tako da voda ravno ne vre več in z metlico za stepanje ustvarite vrtinec. Nato jajca posamično spustite na sredino vrtinca. Jajca poširajte pribl. 4 - 5 minut, prelijte z mrzlo slano vodo in osušite.

Solatne liste razporedite po opečenem Ölz večzrnati toast, prekajen losos natrgajte na majhne koščke in položite na solato, nanjo položite topla poširana jajca, premažite s pehtranovo kremo z rjavim maslom in posujte s svežo krešo.

## Nasvet priznanega kuharskega mojstra

### Thomasa Dorferja:

„Kot alternativo poširanemu jajcu lahko uporabite tudi jajca na oko. Pehtranova krema z rjavim maslom je med drugim kot nalašč primerna za pripravo!“

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**



*Alonso S. S. S.*