



Ölz masleni toast z medeno šunko in poširanim jajcem

Gourmet brunch recept za 2 obroka



Sestavine

2 diski Ölz masleni toast
150 g zamrznjen grah
2 ČŽ kremni sir
2 diski medena šunka
2 majhna jajca
cress
1 ČŽ čili kosmiči
5 ČŽ med
sol in poper

Čas priprave

15 min

1. Zamrznjen grah za približno 30 sekund položite v vrelo osoljeno vodo. Pustite, da se ohladi, nato pa ga na kratko zmešajte s kremnim sirom.
2. Med prelijte v majhno posodo, ki jo je mogoče ponovno zapreti, in mu primešajte čilijeve kosmiče.
3. za poširana jajca v manjši ponvi zavrite vodo.
Majhen nasvet: poširano jajce položite v folijo za živila, ga začinite s soljo in skrbno zavežite. Nato odstranite vrelo vodo z ognja in 2 do 3 minute kuhajte folijo z jajcem v njej. Pripravljeno jajce previdno odstranite iz folije.
4. Opečemo rezine Ölz masleni toast in jih namažemo z grahovim namazom. Obložite jih z medeno šunko in na vrh položite poširano jajce. Okrasite s čilijevim medom, krešo in poprom. Voilà, popoln toast za velikonočno kosilo je pripravljen.