Ölz masleni toast z medeno šunko in poširanim jajcem

Gourmet brunch recept za 2 porcije



Sestavine
2 rezine Ölz masleni toast
150 g zamrznjenega graha
2 čajni žlici kremnega sira
2 rezine medene šunke
2 majhna jajca
kreša
1 ČŽ čili kosmiči
5 čajnih žlic medu
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.
4. Opecite 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.