

Grzanka z jajkiem w koszulce



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rukola	100 g
kiełki brokuła	50 g
bagietka korzenna	1
ser camembert	1
jaja	4
suszone pomidory z ziołami Smak	
ocet	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Rukolę umyć i osuszyć. Bagietkę pokroić na cztery większe kanapki. Na wierzch każdej położyć plasterki sera camembert, a następnie po jednym suszonym pomidorze pokrojonym w plasterki. Wstawić do piekarnika, aż ser będzie się rozpuszczał.
- KROK 2** Wodę w garnku zagotować z octem i szczyptą soli, zmniejszyć ogień i delikatnie wrzucać wybite jajko, uważając, aby nie rozpuściło się, a białko pokryło swoją powłoką żółtko. Gotować je na wolnym ogniu ok. 3 minuty. Wyjąć łyżką cedzakową, uważając by go nie uszkodzić, osuszyć na papierowym ręczniku i przełożyć na przygotowaną grzankę.
- KROK 3** Wierzch oprószyć pieprzem kolorowym i kiełkami brokuł. Grzanki układać na rukoli, podawać gorące.