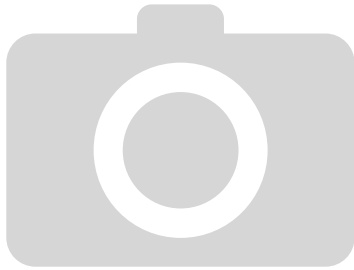


Grzanki z kremowym białym serem ze szczypiorkiem i jajkami wiejskimi w koszulce Roberta Sowy

FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Chleb wiejski	4 kromki
ocet winny	2 łyżki
szczypiorek	1/2 pęczka
becon	4 grillowany
ser biały twarogowy	4 (kremowy)
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
jajko	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robert Sowa poleca:

W dużym rondelku zagotować litr wody i zakwasić octem. Następnie wbić jajka i gotować ok. 3 minut, aby białko się ścięło, a żółtko pozostało półpłynne. Pieczywo opiec na patelni ryflowanej lub w tosterze, lekko schłodzić i posmarować twarogiem połączonym z posiekany szczypiorkiem. Na grzankach ułożyć po plasterze grillowanego, odsączonego z tłuszczu bekonu. Na wierzchu ułożyć łyżką cedzakową osączone z wody jajka i całość posypać świeżo mielonym czarnym pieprzem.