

Bruschetta z jajkiem i zielonym sosem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4
łyżek sosu zielonego majonezowego	kilka
ok. 1/2 l wody + 3 łyżki octu 10%	do gotowania:
sól, pieprz mielony biały	do smaku:
łyżki oliwy	2
chleb żytni	4 kromki, na zakwasie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos przygotować w/g przepisu

<http://www.doradcasmau.pl/przepis/21969/sos-majonezowy-zielony.html> . Chleb posmarować olejem, opiec w tosterze albo na blasze w gorącym piekarniku. Wrzącą wodę zakwasić octem, bardzo delikatnie wbijać jajka tak aby nie uszkodzić żółtek. Przy pomocy łyżki zagarniać ścinające się białko tak aby całe żółtka były nim otulone. Gotować na małym ogniu ok. 2-3 min. Wyjąć łyżką cedzakową i osączyć. Na każdej grzance położyć jajo w koszulce, oprószyć solą, pieprzem i polać zielonym sosem. Polecam, pyszna przekąska albo śniadanie :-)