

Tosty z jajkiem



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ostra musztarda	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1/4 łyżeczki
ocet	125 ml
jaja	4 szt
chleb tostowy	4 kromki
masło	20 g
wino czerwone	125 ml
ser gouda	250 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino podgrzać z musztardą i papryką, zdjąć z ognia, dodać tarty ser i wymieszać. W rondlu zagotować 1/2 l wody z octem. Do filiżanki kolejno rozbić jajka, zsunąć je ostrożnie do gorącej wody z octem. Odczekać 5 minut, po czym wyjąć łyżką cedzakową. Chleb upiec w tosterze i posmarować masłem. Na każdej kromce ułożyć jajko i pokryć serowym kremem. Zapiec w gorącym piekarniku. Oprószyć szczyptą papryki