

Doradca Smaku express: Śniadaniowe jajko w koszulce z łososiem, odc. 13



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

jajko	2
bułka pszenna	1 duża
ser biały	100 g
Musztarda francuska Prymat	
łosoś wędzony	150 g
Jabłuszka kaparowe Smak	
szczypiorek	1 pęczek
olej rzepakowy	2 łyżeczki

Do smaku

sól

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę przecinamy na pół i wydrążamy palcami środek. Podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180°C na górnym ruszcie przez ok. 8 minut (do zrumienienia).

Do miski układamy serek, dodajemy 1 łyżeczkę musztardy francuskiej i mieszamy. Szczypiorek siekamy, zostawiając kilka dłuższych części do dekoracji. Podpieczone bułki smarujemy serkiem z musztardą i posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

Dwie miseczki układamy folią spożywczą, smarujemy olejem i wbijamy delikatnie jajka. Następnie zbieramy końcówki folii, skręcamy i związujemy mocno sznurkiem. Sakiewki wkładamy do garnka z wrzącą wodą i gotujemy na wolnym ogniu ok. 3-4 minuty.

Na przygotowane bułki kładziemy plastry łososia, a na nich wyjęte z folii jajka. Doprawiamy pieprzem grubo mielonym. Dekorujemy jabłuskami kaparowymi i odłożonym szczypiorkiem. Tuż przed podaniem przekrawamy delikatnie jajka, aby żółtko zaczęło wypływać.