



Opečen kruh s štorovkami in poširanim jajcem

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Štorovke očistimo in prevremo v slanem kropu. Na olju popražimo čebulo, dodamo štorovke, česen in peteršilj. Popramo, solimo in nekaj minut pražimo. Na koncu primešamo malo kisle smetane in premešamo.

Kruh popečemo v ponvi, v kateri smo stopili malo masla, da se hrustljivo zapeče. Jajce pripravimo tako, da v vrelo vodo, na zmanjšanem ognju ubijemo jajce. Pustimo nekaj minut (2-3 minute), da beljak zakrkne.

Na kruh naložimo pražene štorovke, na vrh pa položimo poširano jajce.

Dober tek!

SESTAVINE

- 1 kos jajce
- pest prevrelih štorovk
- malo česna, peteršilja, popra in soli
- 1 jedilna žlica masla
- 1 kos črnega kruha
- 1 jedilna žlica kisle smetane
- pol manjše čebule