



EGGS FLORENTINE Z BOTWINKĄ I SEREM KORYCIŃSKIM

🕒 25-30 MINUT 🧑 2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 2 jaja Kotliny Natury
- 2 kromki chleba pszennego na zakwasie
- 200 g sera korycińskiego
- ½ pęczka szparagów
- ½ pęczka młodej botwiny z małymi buraczkami
- garść posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka miękkiego masła
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE



1. Buraczki obieramy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach, zaś łodygi i liście drobno kroimy. Szparagi oczyszczamy z łusek przy pomocy małego nożyka, odcinamy zdrewniałe końcówki. Ser koryciński kroimy na cienkie plastry.
2. Kromki chleba smarujemy warstwą masła, rozkładamy równomiernie posiekaną botwinę, posypujemy odrobinę solą oraz pieprzem i nakładamy połowę sera korycińskiego. Następnie układamy szparagi, po czym przykrywamy resztą sera i zapiekamy w piecu nagrzanym do 190 stopni przez 15 – 20 minut.
3. W międzyczasie doprowadzamy do wrzenia wodę w rondelku. Dodajemy do niej ocet. Jaja pojedynczo wybijamy na sitko. Aby pozbyć się płynnej frakcji białka, możemy delikatnie potrząsać sitkiem, aby pomóc się jej oddzielić. Przekładamy jaja do lekko bulgoczącej wody, bezpośrednio z sitka - możliwie jak najdelikatniej, aby nie zepsuć struktury. Gotujemy ok. 3 minuty.
4. Wyjmujemy z pieca grzanki ze szparagami, układamy jajka i posypujemy solą oraz świeżo posiekaną pietruszką. Podajemy z sałatką z młodych listków botwinki i kiełków.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIOŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL