



FRANCUSKI TOST Z JAJKIEM

 20 MINUT

 2 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 2 łyżki masła
- 2 grube kromki chleba tostowego
- ½ filiżanki śmietany kremowej 30%
- 4 jaja Kotliny Natury
- 1 ząbek czosnku
- 1 liść laurowy
- 3 łyżeczki posiekanego szczypiorku
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzej dużą patelnię. Posmaruj każdy kawałek chleba z obu stron masłem, używając jednej łyżki stołowej masła na każdy kawałek. Następnie, połóż chleb na patelnię i smaż do momentu uzyskania złotego koloru z obu stron. Odstaw patelnię lub wykonuj równocześnie z „Krokiem 2”
2. Do małego rondelka wlej śmietanę wraz z czosnkiem i liściem laurowym, następnie doprowadź do wrzenia na średnio-niskim ogniu. Dopraw do smaku solą oraz pieprzem i gotuj na wolnym ogniu przez około 5 minut. Usuń liść laurowy i czosnek.
3. Polej dwoma łyżkami gorącej śmietany każdą kromkę chleba. Następnie, ostrożnie wbij dwa jajka na każdy z kawałków chleba, uważając, by nie uszkodzić żółtek. Polej jajka pozostałą śmietaną i zacznij zapiekać całość na patelni.
4. Piecz, aż białka będą gotowe, ale żółtka wciąż będą płynne, około 13 minut. Jeśli widzisz, że białko za wolno się ścina, przykryj patelnię pokrywką.
5. Posyp szczypiorkiem i świeżo zmielonym pieprzem. Najlepiej smakuje podane natychmiast, smacznego!

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL