



SMAŻONE JAJKO NA TOŚCIE

miodowekrolestwo.com

Składniki na 1 porcję:

- 2 kromki pszennego chleba tostowego,
- 1 jajko,
- 1 łyżeczka masła,
- szczypta soli.

Wykonanie:

1. Chleb tostowy podpiecz w tosterze lub piekarniku, aby był zarumieniony i chrupki.
2. Kiedy kromki chleba będą już złociste, wyjmij je i obetnij brzegi z obu kromek. Jedną z nich przetnij na dwie części po skosie. Dotnij boki trójkątów tak, aby ich długość była równa długości boków kwadratowego tosta.
3. Jajko rozbij delikatnie na płaskim talerzyku – będzie Ci łatwiej przelać jajko z naczynia do obręczy, chociaż jeśli masz wprawę, możesz wbić je bezpośrednio na patelnię.
4. Na patelni rozgrzej masło, użyj nieco tłuszczu do wysmarowania obręczy, a będzie Ci potem łatwiej ją usunąć.
5. Kiedy masło będzie rozgrzane, ułóż na środku patelni obręcz, a następnie przelej do niej delikatnie jajko i posól je do smaku.
6. Smaż całość na małym ogniu do momentu aż białko całkowicie się zetnie a żółtko będzie w środku lejące. W czasie smażenia możesz przykryć patelnię pokrywką, jeśli widzisz że białko z wierzchu pozostaje płynne.
7. Ułóż tosty na talerzu tak, aby kwadrat znajdował się w centrum, a trójkąty okalały środkową kromkę. Ułóż na środku jajko z obręczą, a następnie usuń obręcz. Jeśli jajko przywarło do ścianek obręczy, ostrożnie oddziel je nożykiem o foremki. Serwuj natychmiast.