

ANIA STARMACH

Sycąca jajecznicia na grzance

Co kupić?

- 2 kromki chleba razowego
- 2 jajka ekologiczne "0"
- 2 plastry łososia wędzonego
- 1 łyżeczka masła do smażenia
- 1 łyżeczka czarnuszki Purella
- 2 szczypty soli himalajskiej Purella
- świeżo mielony pieprz

Jak przygotować?

1. Kromki chleba podpiecz w tosterze lub w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni. Poziom wypieczenia wybierz wg uznania.
2. Masło rozpuść na patelni, wbij jajka, podgrzewaj na małym ogniu, stale mieszając.
3. Do jajecznicy dodaj sól himalajską i pieprz.
4. Na grzankach ułóż plastry łososia, a na nich ciepłą jajecznicę. Całość posyp czarnuszką.