

ROUGETTE



CROSTINI S POŠÍROVANÝM VEJCEM A ROUGETTE

4 PORCE

Co je třeba koupit:

2 balení grilovacího sýra

ROUGETTE s bylinkami (4ks)

8 krajíčků bagety nebo rustikálního celozrného chleba

bylinkové máslo

4 vejce

jemné cibulové kroužky

čerstvé lístky petržele



JAK NA TO:

Plátky bagety nebo chleba potřeme bylinkovým máslem a ogrilujeme z obou stran dokřupava. Grilovací sýr opečeme dozlatova na horkém roštu nebo na pánvi a položíme na plátky bagety. Navrch lehce posypeme kroužky cibule a petrželkou.

V hrnci přivedeme k varu vodu, přidáme 3 polévkové lžíce octa a špetku soli. Vejce necháme opatrně sklouznout z misky do vody a na mírném plameni

pošírujeme, dokud není bílek pevný. Vejce vyndáme děrovanou naběračkou a přidáme na grilovaný sýr s cibulí a petrželkou. Navrch položíme ogrilovaný plátek bagety. Neskutečný zážitek pro fajnšmekry!