



Ölz kornšpic toast

Avstrijska štajerska interpretacija z umešanim jajcem in bučnim oljem



Sestavine

4 rezine Ölz kornšpic toast

8 rezin potrebušine

UMEŠANA JAJCA Z BUČNIM OLJEM:

3 bio-jajca

1 jušna žlica sladke smetane za stepanje

sol

sveže mlet črni poper

3 jušne žlice najboljšega bučnega olja

100 g motovilca, opranega in osmukanega

30 g praženih, seseklanih bučnih semen

jabolčni kis v pršilniku

Čas priprave

10 min

8 rezin potrebušine na peki papirju v pečici hrustljivo zapecite pri pribl. 175 – 185 °C, počakajte, da se ohladi in grobo nadrobite. Nato Ölz kornšpic toast popecite.

Za umešana jajca z bučnim oljem jajca razžvrkljajte s smetano za stepanje, soljo in malo popra. V ponev dajte malo bučnega olja, segrejte le zmerno (bučno olje nikakor ne sme biti prevroče). Dodajte jajca in pustite, da zakrknejo. Šele nato previdno premešajte.

Umešana jajca razporedite po popečenih rezinah kornšpica, drobtine iz slanine zmešajte z bučnimi semeni in motovilcem, razporedite po umešanem jajcu in nežno popršite z jabolčnim kisom!

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

