



Ölz večzrnat toast z ocvrtim jajcem in špinačo

Recept za slasten zajtrk za 6 porcij



Sestavine

6 rezin Ölz večzrnat toast
6 jajc
30 g baby špinače
6 čajnih žličk kremnega sira
Nekaj paradižnika
sveži drobnjak
1 majhna žlica med
nekaj maslo
sol in pepper

Čas priprave

50 min

1. Pečico segrejte na 180 stopinj. Špinačne liste na kratko pokuhajte v ponvi, da se zmečajo.
2. Rezine Ölz večzrnat toast z valjarjem ravno razvaljajte in nato previdno potisnite v namaščene modelčke.
3. V modelčke za muffine namažite kremni sir, med, hrenovke razdelite pripravljene špinačne liste in v vsako modelček razbijte jajce. Začinite z malo soli in popra.
4. Postavite v pečico za približno 30-45 minut, da se jajce spremeni v čvrsto ocvrto jajce. (Glede na velikost jajc jih pustite v pečici nekoliko dlje.)
5. Medtem paradižnike prerežite na pol in jih podušite v ponvi z žličko medu in soli.
6. Pekač za muffine vzemite iz pečice, okrasite s svežim drobnjakom in postrezite s karameliziranim paradižnikom.