



Сандвичи с аспержи и поширани яйца

⌚ 20–30 Минути   

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 филийки	Ръжен хляб
4 бр.	Поширани яйца
1 връзка	Бели/ лилави аспержи
1 връзка	Репички
4 с.л.	Крем фреш/ заквасена сметана
5 листа	Кейл
40 g	Масло
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Люто чили със сол

- 1 Измийте и обелете аспержите. Махнете краищата и сварете в подсолена вода с щипка захар докато омекнат.
- 2 Намажете филийките хляб с масло и запечете за кратко на тиган.
- 3 Измийте листата кейл и репичките, подсушете ги и нарежете на тънки лентички. Разтопете малко масло в тиган и оставете да покафенее леко. Махнете тигана от котлона и добавете листата кейл. Овкусете със сол, пипер и чесън на гранули и разбъркайте.
- 4 Намажете филийките с крем фреш и наредете репичките отгоре. Сложете листата кейл, последвани от аспержите и пошираните яйца. Поръсете малко люто чили по желание.

