

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

4 kromki	Chleb żytni
4 szt	Jaja w koszulkach
1 pęczek	Białe lub fioletowe szparagi
4 łyżki	Śmietana
5 szt	Duże liście jarmużu
40 g	Masło
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 torebka	Czosnek granulowany
1 młynek	Chili mieszanka przypraw

Podpiekana kanapka ze szparagami

20–30 Min

Przygotowanie

1. Umyj szparagi, następnie obierz i usuń zdrewniałe końcówki. Gotuj w osolonej wodzie ze szczyptą cukru do miękkości.
2. Posmaruj kromki chleba odrobiną masła i podsmaż je na patelni, aż będą chrupiące. Odstaw na bok i pozwól im ostygnąć.
3. Umyj liście jarmużu, osusz je kawałkiem ręcznika kuchennego i porwij lub pokrój na drobne kawałki. Rozpuść masło na patelni i podgrzej aż lekko zbrązowieje.
4. Wrzuć do niego liście jarmużu i dopraw szczyptą soli, pieprzu i czosnku.
5. Na każdej kromce rozsmaruj śmietanę, połóż liście jarmużu, ułóż na wierzchu szparagi i jajko w koszulce, dopraw szczyptą chili w młynku.

WSKAZÓWKA: Udekoruj całość świeżą rzodkiewką lub kiełkami!