

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

4 kriške	Raženog kruha
4 kom	Poširanih jaja
1 vezica	Šparoga
4 žlice	Milerama
5 kom	Velikih listova kelja
40 g	Maslaca
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	Češnjak u granulama
1 prstohvat	Chipotle dimljene chili papričice

Uskršnji sendvič sa šparogama, keljom i jajima

20–30 Min

Priprema

1. Šparoge operite, ogulite i odrežite im krajevi te ih kuhajte u slanoj vodi s prstohvatom šećera dok ne omekšaju.
2. Kriške kruha premažite s malo maslaca i tostirajte ih na tavi dok ne postanu hrskave. Ostavite ih sa strane i pustite da se ohladi.
3. Listove kelja operite, osušite komadom kuhinjskog papira. Narežite kelj na sitne komade. Otopite maslac u tavi i pustite da postane smeđi.
4. U to ubacite listove kelja i začinite prstohvatom soli, papra i češnjaka u granulama.
5. Svaku krišku kruh namažite žlicom milerama, na vrh stavite listove kelja, na to stavite šparoge i poširano jaje te začinite s malom prstohvatom Kotányi Chipotle dimljenih chili papričica.