

Chleb żytni z pieczonym burakiem i jajkiem w koszulce

Składniki:

- 1 kromka chleba żytniego na zakwasie
- 1 średni pieczony burak
- 1 jajko "zerówka" lub "jedyńka"
- sok z 1/2 cytryny

Wykonanie:

Buraka upieczonego pokrój na cienkie plasterki i rozłóż na całej powierzchni żytniej kromki. Do rondelka wlej wodę i zagotuj. Dodaj sok z cytryny i pozostaw na małym ogniu. Jajko wbij do filiżanki. Za pomocą łyżki zrób wir w rondlu, a do jego środka wlej powoli jajko z filiżanki. Po chwili można delikatnie ruszyć łyżką jajko, jeśli opadło na dno, tak aby nie uszkodzić białka lub żółtka. Woda w tym czasie nie może się gwałtownie gotować.

Po ok. 2 minutach białko, które zostało wokół żółtka powinno być całkowicie ścięte, a żółtko miękkie, płynne w środku. Jajko wyciągnij delikatnie za pomocą łyżki cedzakowej. Razem z łyżką trzymaj chwilę jajko aby odciekło z wody.

Jajko przetóż na żytnią kromkę z burakami. Dopraw ewentualnie szczyptą soli i świeżym pieprzem oraz posyp ulubionymi, świeżymi ziołami.