

Grzanki z jajkiem na miękko, szczypiorkiem, oliwkami i olejem lnianym

Składniki:

- 2 kromki chleba razowego z ziarnami i otrębami
- 2 jajka "zerówki" lub "jedyńki"
- łyżka posiekanego szczypiorku
- 1 mały ząbek czosnku
- 2 łyżki oleju lnianego
- 8 oliwek zielonych
- pieprz czarny
- sól w płatkach

Wykonanie:

Jajka włóż powoli na łyżce do gotującej się, mocno osolonej, wody. Po ok. 3 minutach wyciągnij jajka i zahartuj w zimnej wodzie. Szczypiorek posiekaj drobno i odłóż. Oliwki posiekaj także na drobną kostkę i wymieszaj w osobnej miseczce z olejem lnianym. Kromki chleba podpiecz w tosterze, na suchej patelni lub w piekarniku. Czosnek obierz i nakrój go do 1/3 długości w drobną kratkę, przypominająca pędzelek.

Chrupiące i ciepłe kromki chleba natrzyj z jednej strony czosnkiem, połóż jajko pokrojone w plasterki, tak aby żółtko delikatnie rozlewało się po pieczywie. Posyp tosty szczypiorkiem, oliwkami z olejem i dopraw na koniec czarnym pieprzem i płatkami soli.