

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Hjertetoast med stekt egg

Image not found or type unknown



Deilig toastet brød med stekt hjerteformet Prior speilegg toppet med gressløk. Lag en frokost til en du er eggstra glad i! Og husk, egg fra Prior inneholder alle næringsstoffene kroppen trenger unntatt vitamin c.

## 1

### **Stek brødskiven på den ene siden og skjær ut hjerteformen.**

Bruk litt smør i stekepannen og stek brødskiven gyllen på den ene siden. Ta den ut av pannen og stikk ut et hjerte med en utstikker eller pepperkakeform.

## 2

### **Stek egget og den andre siden av toasten**

Legg skiva tilbake i pannen med den ustekte siden ned (ha litt mer smør i pannen om nødvendig). Knekk egget forsiktig ned i «hjertet» og stek videre over middels høy varme til egget er stekt sånn du liker det.

## 3

### **Topp med pepper og gressløk**

Dryss over litt salt og pepper og gjerne litt gressløk ved servering.

## Ingredienser

### **Hjertetoast med stekt egg**

Prior egg	1 stk
Brød	1 skive

## **Hjertetoast med stekt egg**

Smør Til steking

Hakket gressløk

Salt & Pepper

### **Allergener**

- Egg
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose