



Ingredienser

1 æg (evt. 2)
1 skive toastbrød
Smør til stegning
Salt og peber
Purløg

Beskrivelse

Kog ægget i ca. 6 minutter til det er blødkogt og kom det så i koldt vand for at stoppe kogningen. Steg brødskeen i smør på panden til den er gylden. Skær den i små tern. Kom brødternene i bunden af et glas. Pil ægget og læg det oven på brødternene. Drys med salt, friskkværnet peber og fintklippet purløg. Skær et snit i ægget, så blommen kommer til syne og begynder at løbe ud. Spises med teske.