

Đački doručak

Za 2 osobe

2 komada tost hleba
2 jaja
50 g kačkavalja
1 viršla
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice origana
20 g mlečnog margarina
nekoliko listova zelene salate
 $\frac{1}{2}$ dl mediteran ulja
jabukovo sirće po ukusu
 $\frac{1}{2}$ dl kečapa

Način pripreme

1. Zagrejati rernu na 200 stepeni. Ubaciti tost da se ispeče.
2. Odvojiti belance od žumanceta, žumance ostaviti u ljusci od jajeta. U posudu sa belancima dodati so i origano umutiti čvrst sneg.
3. Namazati pečen tost sa mlečnim margarinom. Na tost staviti sneg od belanaca u sredini ostaviti šupljinu u koju ćemo staviti žumance. Preko žumanaca staviti malo margarina i staviti u rernu da se peče oko 15 minuta.
4. Za to vreme oprati i iseći zelenu salatu, začiniti je, staviti na tanjir. Pomoću modli različitih oblika iseći kačkavalj, a viršlu iseći na tri dela pa ih zarezati na krajevima da bi se prilikom kuvanja rascvetala u obliku pipaka oktopoda. Skuvati viršle.
5. Kada se jaja ispeku servirati ih na zelenu salatu i dekorisati sa kačkavaljem i viršlama. Preliti sa malo kečapa.