Kremasti vrganji

Kremasti vrganji

4 jaja
100 g sušenih vrganja
100 g svežih vrganja
1 glavica crvenog luka
1 kašičica mlevenog muskatnog oraščića
himalajska so
crni biber
1 šolja grčkog jogurta
ulje

Za posipanje

čili sa morskom solju
majčina dušica

Način pripreme

Sušene vrganje oko 30 minuta pre pripreme potopiti u vrelu vodu. Posle toga ih procediti. Zagrejati ulje u maloj šerpi i pržiti sitno iseckan crni luk. Iseckati potopljene vrganje i staviti u šerpu sa lukom i nastaviti prženje na tihoj vatri. Dodati i iseckane sveže vrganje i začiniti sa solju i biberom. Kad se pečurke proprže skloniti sa vatre i dodati jedan deo mere grčkog jogurta i muskatni orah u prahu i promešati.
Dobijenu masu sipati u 4 manje okrugle činije. U sredini svake činije napraviti udubljenje u koje treba staviti po jedno jaje. Oko svakog jajeta posuti ostatak grčkog jogurta. Odozgo začiniti čilijem sa morskom solju i nekoliko tankih listića svežih vrganja.
Posude staviti u dubok pleh. Pleh naliti vrelom vodom i staviti sve u zagrejanu rernu na 180°C 15 minuta.
Kad se ispeče ostaviti da se malo ohladi i ukrasiti svežom majčinom dušicom.