

Vlašac: Pesto sos i poširana jaja sa dimljenim lososom

Pesto sos od vlašca

100 g vlašca
100 g rukole
50 g peršuna
20 g bosiljka
50 g oraha
100 g pečenih lešnika
200 ml mediteranskog ulja
1 kašičica kuhinjske soli
50 g parmezana

Poširana jaja sa dimljenim lososom

4 jaja
2 kašike alkoholnog sirćeta
1 kifla
1 kašika margarina sa maslacem
50 g dimljenog lososa
himalajska so
crni biber u zrnu

Način pripreme

Vlašac sitno iseckati, lešnike i badem izblendati i parmezan narendati. U posudu za blendanje staviti vlašac, peršun, bosiljak i rukolu. Dodati ulje i izblendati štapnim mikserom. Prebaciti pesto u veću posudu i u nju dodati mlevene lešnike i orahe, izrendan parmezan i so. Sve zajedno promešati.

Napuniti šerpicu sa vodom i pustiti da proključa. Kada proključa, smanjiti temperaturu da lagano vri i dodati sirće. Jaje razbiti u malu posudu, u šerpi napraviti vrtlog i u sredinu ubaciti jaje. Poširati svako jaje po 4 minuta. Kifle preseći na pola i ukoso podeliti svaku polovinu na još dva dela. Zapeći kifle sa obe strane. Kad se zapeku premazati ih margarinom sa maslacem, preko staviti po komad dimljenog lososa, pesto sos i na vrh poširano jaje. Na kraju začiniti himalajskom solju i samlevenim biberom u zrnu. Ukrasiti iseckanim vlašcem i poslužiti.