

Peceni Kamember i poširana jaja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (220 g)**kamember
- 2 jajeta
- 2 **cen**abelog luka
- **mal**okrupne morske soli
- **mal**osirceta
- miroija
- limun

Priprema

Vrlo mali broj sastojaka.

Obicno Kamember možete kupiti u drvenoj kutiji, pa ga u istoj možete i peci. Ja nisam imala u kutiji i zato sam ga, prvo špikovala sa belim lukom, posula zacinom od limuna i mirodjije i ponovo spakovala u omot i onda sve to u srebrnu foliju. Pecemo 10 minuta u predgrejanoj rerni na 200 stepeni Celzija.

Dok se sir pece, isecemo tost na 6 trouglova i stavimo u rernu dok ne porumeni. Poširamo jaja. Originalno Francuzi poširaju jaja u crvenom vinu. Ja stavim malo sirceta u vodu. Kada voda provri, razbijem u nju jaja pažljivo i odmah smanjim temperaturu. Poširamo nekoliko minuta. Izvadimo i ostavimo da se cedi na kuhinjskom papiru.

Kada je tost gotov naribamo ga sa belim lukom. Sve je spremno za eksploziju ukusa Kamember koji se još vruć topi, poširana jaja koja se razlevaju i zlatnbojni tost koji ćemo umakati u sve to.

Savet

Ova kombinacija vrlo ukusnih sastojaka je mono dobra. Pravo uživanje. Da nisam popodne imala posla izvan kue ja bih uz sve popila i ašu belog vina.