Topinka s pošírovaným vejcem

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

1 ks	vejce
1 l	voda
	ocet
1 plátek	chleba
	olivový olej
1 stroužek	česnek
	salátové listy nebo listy špenátu

Postup přípravy

Nejprve si připravíme pošírované vejce (zvané též ztracené nebo benedikt): Přivedeme v hrnci vodu k varu a mírně ji osolíme a okyselíme octem. Ve vařící vodě koncem vařečky vytvoříme vír a do něj vyklepneme celé vejce. Lžící ve vodě pak přetahujeme bílek kolem žloutku. Vaříme 3 minuty – aby bílek ztuhl, ale žloutek zůstal tekutý! Mezitím si opečeme plátek chleba na olivovém oleji po obou stranách dozlatova a ještě horkou topinku pomažeme stroužkem česneku. Pošírované vejce opatrně položíme na topinku pokladenou salátovými, nebo spařenými špenátovými listy a ihned podáváme.