

Rukiinen aamupalaleipä

Ruisleipä ja täydellinen munakokkeli, mikä aamun avaus!



2 viipaletta ruisleipää
5 kirsikkatomaattia
3 kananmunaa
0,5 dl kermaa
lehtipersiljaa
basilikkaa
0,5 tl suolaa
mustapippuria

Leikkaa leipäviipaleet ja puolita ne. Puolita tomaatit ja hienonna tuoreet yrtit. Kuumenna pienehköllä pannulla rypsiöljyä lieden keskilämmöllä. Älä missään vaiheessa nosta pannun lämpöä. Kun öljy on lämmennyt, riko pannulle munat. Sekoittele munamassaa pannulla hiljalleen, jotta pohja ei paistu ja muodostuu kokkeliä. Kun muna alkaa kiinteytyä, lisää kerma, suola ja mustapippuri. Sekoita, kunnes seos on juuri ja juuri kiinteää, se ei saa muuttua kuivaksi vaan kokkeli on kostea. Lisää tomaatit ja yrtit, sekoita ja lusikoi kokkeli leipiä päälle.

2 annosta

valmistusaika: 10 minuuttia