



## Kukeseenevõileib peekoni ja pošeeritud munaga

🕒 u 20 minutit

🍴 Ühele

### KOOSTISOSAD

1 viil juuretisesaia  
100 g kukeseeni  
1 küuslauguküüs  
0,5 tl kuivatatud  
tüümiani  
1 viil peekonit  
1 muna  
2 tl valge veini äädikat  
peotäis rukolat  
soola-pipart

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja  TALUTURG

INSPIRATSIOON:

 GUSTAV  
CAFE



### VALMISTAMINE

Puhasta seened ja rebi suupärasteks tükkideks.

Muna pošeerimiseks lase veel väiksemas potis või sügavamal pannil keema tõusta ja alanda seejärel kuumust. Maitsesta soola ja 1 tl veiniäädikaga. Löö muna väiksemasse kaussi, tee lusika abil vee sisse paar ringi, et tekiks väike keeris ja kalla muna sinna sisse. Kuumuta vaikselt 1,5 minutit päris vedela munakollase ja 3 minutit poolpehme sisu saamiseks. Suska muna vahukulbi abil korraks külma vette ja tõsta seejärel taldrikule ootele.

Prae peekon pannil krõbedaks ja tõsta kõrvale. Pruunista paari minuti jooksul pannile jäänud rasvas seened koos küuslaugu ja tüümianiga ning maitsesta soola-pipraga. Tee pannil veidi ruumi ja vala tühjale pinnale järele jäänud veiniäädikas ning lase sellel peaaegu aurustuda kuni pannile jääb vaid mõne tilga jagu. Sega see kiirelt seentega.

Tõsta röstitud sai taldrikule, lisa peekon ja sellele omakorda seened. Kata rukolaga ja tõsta peale pošeeritud muna. Maitsesta soola-pipraga ja naudi kohe.