

Αυγοφωλιές

ΥΛΙΚΑ

- 4 φέτες ψωμί μαλακό
- 4 αυγά
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι μαύρο
- 4 φέτες λούντζα

Αλείφουμε ένα μικρό αντικολητικό ταψί με ελαιόλαδο. Στη συνέχεια αλείφουμε και το ψωμί μας με ελαιόλαδο. Με ένα ποτήρι ανοίγουμε μια τρύπα στο κέντρο κάθε φέτας ψωμιού. Τοποθετούμε όλο το ψωμί μας στο ταψί και το ψήνουμε για 5 λεπτά στο φούρνο σε θερμοκρασία 190 βαθμών. Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο και σπάζουμε ένα αυγό σε κάθε μια τρύπα που έχουμε ανοίξει. Αλατοπιπερώνουμε το αυγό μας, βάζουμε στο ταψί τη λούντζα και το τοποθετούμε ξανά στο φούρνο για ακόμα 10 λεπτά. Μόλις το αυγό μας πάρει φόρμα και το ψωμί μας ροδίσει τα βγάζουμε από το φούρνο και τα σερβίρουμε. Σε κάθε πιάτο τοποθετούμε μια φέτα ψωμί με το αυγό, ένα στρογγυλό κομματάκι, και μια φέτα λούντζα. Αν θέλετε το συνοδεύετε με φρέσκια ντομάτα. Καλή σας όρεξη.

