

Egg og bacon for jålebukker.

I dag var det gråvær og halvkjip stemning på øya. Da må man flotte opp der det flottes kan. Jeg begynte med å gi helt kjipe brødsriver en facelift ved å stikke ut sirkler med et glass. Finn et glass som har omtrent samme diameter som en muffinsform.



Så smører du fire av formene i et muffinsbrett med litt smeltet smør. Legg brødet i de smurte formene. Stek 6-8 baconskiver noen minutter, men de skal ikke bli sprø. La renne litt av på kjøkkenpapir. Kle sidene av muffinsformene med to skiver bacon, en og en halv funker også. Ha litt revet ost i hver form.



Så trenger du fire egg. Skill plomme og hvite og ha hviten i formen først. Ha plommen på toppen.



Stek i ovnen på 180 grader til ønsket konsistens. Server med friske urter og tomater. Og dagen min ble ganske bra etterhvert den.



