

# Icre pe piine prajita

Icre pe piine prajita



## Ingrediente :

3-4 linguri "caviar german" negru sau rosu, 4 felii de piine alba, 4-5 linguri smintina, 3 oua

## Preparare :

Se fierb ouale tari. Se prajeste piine crocant pe ambele parti. Se lasa sa se racoreasca. Se unge piinea cu smintina si se dispun ouale taiate felii. Se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se dispun icrele in gramajoare egale. Se serveste imediat.