



Ingredienser

2 zittauerløg
4 skiver bacon
4 plader frossen butterdej
4 mellemstore æg
olie til stegning
1 æg til pensling

Pynt:

1 tomat
8 store basilikumblade
friskkværnet peber

Beskrivelse

Tag butterdejen ud af fryseren.

Halver løgene og skær dem i tynde skiver. Steg dem i lidt olie ved medium varme til de er let gyldne. Vend rundt i dem af og til.

Læg bacon på en bageplade med bagepapir og steg skiverne næsten sprøde i ovnen ved 200 grader i 5-7 minutter. Tag baconen ud og lad den køle af.

Rul de optøede butterdejsplader lidt ud i bredden. Fold en kant på 1 cm på hvert stykke. Læg butterdejsstykkerne på en bageplade med bagepapir og prik midten af butterdejen med en gaffel. Bag dem midt i ovnen ved 200 grader i ca. 7 minutter.

Tag dem ud af ovnen og lad dem stå et par minutter. Tryk så forsigtigt midterstykket ned igen med en palet. Kom løg på bunden og læg en skive bacon ovenpå. Slå et æg ud og hæld det på butterdejen. Pensl kanten med sammenpisket æg.

Bag butterdejssnitteerne i 8 minutter til æggene er stivnet og kanterne er gyldne og sprøde.

Skær tomaten i både og hak basilikummen. Pynt butterdejssnitteerne med tomatbåde og basilikum. Kværn lidt sort peber over.