

Uunimunat à la Prosciutto di Parma, marinoidun punasipulin kera



Valokuva: Mats Dreyer

Ainekset

- 8 kpl Prosciutto di Parma -kinkkuviipaleita
- 8 luomumunaa
- Suolaa ja pippuria
- 2 dl vadelmaetikkaa
- 1 dl vettä
- 1 dl sokeria
- 1 punasipuli, viipaleina
- 1 kevätsipuli, renkaina

Valmistus

- Laita yksi Prosciutto di Parma -viipale kuhunkin paperivuokaan tai metallisen muffinsipellin syvennyksiin.
- Riko kuhunkin vuokaan/syvennykseen yksi muna.
- Ripottele päälle suolaa ja pippuria.
- Kypsennä 180-asteisessa uunissa noin 10-15 minuuttia kunnes valkuainen on kovettunut.
- Kiehauta etikka, vesi ja sokeri kattilassa. Keitä kunnes sokeri on liennut. Vedä kattila pois levyltä ja lisää seokseen punasipulilohkot. Jäähdytä.

Vihje: Lisäämällä hieman pinaattia kuhunkin vuokaan/syvennykseen ennen munan rikkomista lisäät ruoan ravintoarvoa.