

Gubbröra på Toast

(6 personer)

6 hårdkokta ägg

300 g ansjovisfiléer

2 st gula lökar

1 msk smör

1 dl hackad dill

Gräslök och Dill till dekoration.

Svartpeppar

6 stansade skivor vitt bröd

Smör att steka brödsnivorna gyllenbruna i.



Gör så här:

1. Hacka de kokta äggen och ansjovisen. Hacka dillen fint. Skala och finhacka löken. Fräs löken i smör utan att den får färg. Låt kallna.

2. Blanda ägg-hack, (spara lite hackad ägg till dekoration) ansjovis, dill och lök. Krydda väl med peppar.

3. Stek brödsnivorna gyllenbruna i smör.

4. Placera brödsnivorna i botten av desserttringen samt fyll på med gubbröran till samma tjocklek som brödsnivorna.

5. Garnera med lite hackat ägg, dill och ett par strå av gräslök.