

STRAMMER MAX



ΣΤΡΑΜΕΡ ΜΑΞ

Υλικά (για 2 μερίδες)

- 4 κουταλάκια βούτυρο ανάλατο
- 3 φέτες ψωμί (χωριάτικο)
- 4 φέτες προσούτο
- 2 αυγά
- 1 κουταλάκι ψιλοκομμένο σχινόπρασο
- αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

1. Σε βαθύ τηγάνι σοτάρουμε το ψωμί στο βούτυρο για 5-6 λεπτά. Το μεταφέρουμε στα πιάτα και βάζουμε πάνω σε κάθε φέτα μία φέτα προσούτο.

2. Στο βούτυρο που έχει μείνει τηγανίζουμε τα αυγά. Προσέχουμε ώστε τα ασπράδια να τηγανιστούν καλά αλλά ο κρόκος να παραμείνει υδαρής. Χρειάζονται 2-3 λεπτά.
3. Βάζουμε ένα αυγό πάνω σε κάθε φέτα και ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι. Γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο σχινόπρασο.

Σημείωση

Στη Γερμανική κουζίνα υπάρχουν πολλά δημοφιλή πιάτα που ανήκουν στην κατηγορία των απλών φαγητών. Ονομάζονται *Hausmannskost*, ή επίσης και *Kneipenessen*, απλά πιάτα που σερβίρονται σε μπαράκια, μπουραρίες χωριών αλλά και μπιστρό σε όλη τη Γερμανία. Ένα τέτοιο πιάτο είναι και το *Strammer Max* που είναι απλά ένα ζεστό ανοιχτό σάντουιτς. Ο τίτλος του σημαίνει 'ο στρυφνός Μαξ' μια ονομασία που χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά στην ανατολική πολιτεία της Σαξονίας το 1920 και αργότερα μέχρι το Βερολίνο όπου και καθιερώθηκε ως τοπικό πιάτο.