FETTE DI PANE FRITTO ALLA BISMARCK

Ingredienti:

- Fette di pane scuro raffermo,
- uova,
- olio di oliva.

Friggere nell'olio le fette di pane; a parte, in un recipiente adatto, cuocere attentamente le uova "al tegamino". Quando le uova sono a quattro quinti di cottura toglierle (con adatta spatola) e adagiarle sopra ogni fetta di pane. Continuare per poco la frittura e servire calde con un buon vino rosso.