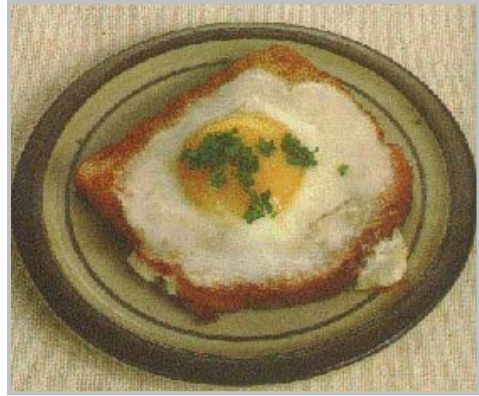


# **PANETS DE VIENA FARCITS D'OU**

## **Ingredients**

- 4 panets de Viena  
(millor si son del dia anterior)
- 4 ous
- Llet
- Mantega
- Oli
- Sal



## **Elaboració**

Buidar els panets per dins traient la molla. En un plat fondo posar llet i remullar els panets, primer la base i després la part de sobre. Quan estiguin tous els traïem.

Posar en una paella un parell de dits d'oli, quan l'oli està calent, posem el panet amb un tros de mantega a dins i fregim, primer la base, i amb una cullereta anem tirant oli dins del panet.

Quan la mantega està fosa, donem la volta al panet i fregim la part de dalt. Tornem a donar la volta i posem el rovell de l'ou a dins del panet, tirant una mica d'oli per sobre perquè l'ou s'acabi de coure una mica. El traïem del foc i el posem damunt de paper absorbent per treure tot l'oli.

Per tapar el panet muntem les clares a punt de neu i les posarem damunt de l'ou amb ajuda d'una cullera. Per acabar el posarem uns minuts al forn.

## **Truc**

Si al buidar el panet anem amb compte, podem treure tota la part de dalt sencera amb ajuda d'un ganivet i llavors la podem fer servir per tapat el panet i no ens cal la clara d'ou.