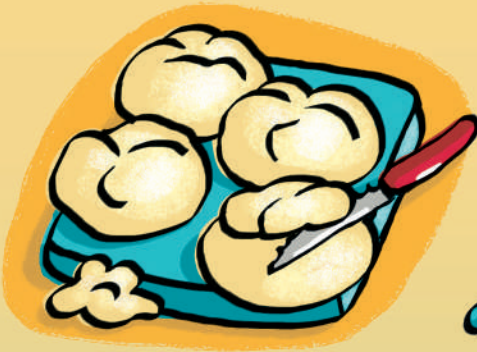


Ous a la mallorquina

Ingredients:

- 4 panets de Viena
- 4 ous grans
- 200 g de sobrassada
- Una mica de sal



1 Obrim els panets per la part superior com si fos una tapa i en traiem la molla.



2 A la base del panet hi posem un tros de sobrassada.



3 Separem les clares dels rovells i les batem a punt de neu.



4 Posem el rovell, procurant que no es desfaci, sobre la sobrassada i cobrim l'entrada del panet amb la clara d'ou a punt de neu.



5 Ho coem al forn a 180 °C durant uns 10 minuts.