



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Jaja po mazursku

Jajek nigdy za wiele.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Składniki:

- jajka, 4 szt.
- masło, 1 dag
- śmietana, 3 dag
- ocet, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka , 5 dag

Sposób przygotowania:

Wrzucić na patelnię masło, a gdy się rozgrzeje, poproszyć odrobiną mąki, wlać trochę kwaśnej śmietany, łyżkę octu i 2 łyżki zimnej wody, dodać sól do smaku i dobrze wymieszać na ogniu. Gdy się zagotuje, wpuścić jaja po jednym ze skorupki, trzymając tuż nad patelnią. Gdy białka zaczną się ścinać, przykryć pokrywą i postawić patelnię na wolnym ogniu, aby powoli doszły. Jeżeli os za kwaśny, dodać nieco cukru.

