



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Jaja półtwarde

najlepsze na świecie

Składniki:

- woda, 0.5 l
- jajka, 10 szt.

Sposób przygotowania:

Jaja oczyścić szczoteczką. Zagotować wodę, do wody włożyć jaja i powoli gotować 5 minut od chwili zawrzenia. Jaja wybrać łyżką cedzakową, włożyć na chwilę do zimnej wody, obrać ze skorupki i zaraz podawać. Jaja półtwarde mają mieć białko ścięte, a żółtkopółpłynne. Podawać do warzyw lub ostrych sosów.

