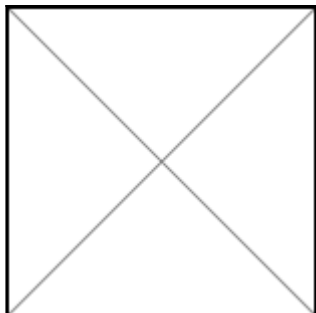




Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Jaja w koszulkach

Poszetowe

Składniki:

- jajka, 10 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z solą i octem w małym półlitrowym rondelku. Jaja oczyścić solą i szczoteczką pod bieżącą wodą, nadtłuc w poprzeko brzeg garnka, rozchylić skorupkę w dwie przeciwne strony i wylać jajotuż nad poziomem wrzącej wody; gotować po jednym do dwu jaj powoli 3—4 min, dopóki białko się nie zetnie zamykając wewnątrz żółtko, które ma pozostać płynne. Wyjąć łyżką cedzakową. Podawać na półmisku oblanesosem. Podawać z sosami i ziemniakami lub kaszą krakowską na sypko, albo jako dodatek do szpinaku i warzyw w kwaskowym sosie.

