



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

Jaja w śmietanie

Sól oraz przyprawy dodajemy do smaku.

Składniki:

- natka pietruszki, 5 g
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 30 dag
- jajka, 10 szt.

Sposób przygotowania:

Śmietanę wymieszać z mąką, dodać sól do smaku, wlać do płaskiego rondla i zagotować, mieszając. Śmietana ma być tłusta, aby się nie ścięła. Na gorącą śmietanę wbijać jaja kładąc jedno obok drugiego i wlewając je nisko nad powierzchnią; podgrzewać na miernym ogniu. Nie mieszając czekać, aż białka zetną się w śmietanie; żółtka mają pozostać płynne i wyglądać znad powierzchni śmietany. Przed podaniem żółtka posypać drobno krajaną zieleniną. Podać w naczyniu, w którym jaja się gotowały, rondel lub głęboką patelnię ustawić na talegrz. Podawać z ziemniakami lub sypką kaszą krakowską, gryczaną, jęczmienną, perłową.

