



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

## **Jaja na miękko w szklance (po wiedeńsku)**

Podawać z chlebem pytlowym, razowym

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- jajka, 10 szt.
- masło, 5 dag

### **Sposób przygotowania:**

Jaja oczyścić solą i szczoteczką pod bieżącą wodą. Wrzucić na wrzącą wodę, 5 minut gotować pod przykryciem. Wyjąć jaja łyżką, obrać do połowy ze skorupki i wybrać zawartość łyżeczką do małej, wysokiej szklaneczki (po 2 jaja na osobę), dodać masło surowej sól. Szklankę postawić na spodku z łyżeczką. Podawać z chlebem pytlowym, razowym lub bułką i świeżym masłem.

