



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

Jajecznicą gotowana na parze II

Wersja II

Składniki:

- jajka, 10 szt.
- masło, 5 g
- natka pietruszki, 5 g
- woda, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Przygotować wodę i patelnię jak do jaj sadzonych. Jaja wybić do garnuszka, rozmącić starannie widelcem wlewając po jednej łyżce wody, masę posolić. Wlać ją na patelnię i gotować. Gdy dolna warstwa jaj zetnie się, zebrać ją łyżką i przemieszać. Masę jajeczną lekko ściąć, aby pozostała soczysta i pulchna. Można też położyć na wierzch kawałek surowego masła dodać szczypiorek.

