

Gniazdo jajeczne z bryndzą



Składniki

6 szt. - gniazdek
makaronu
pęczka szczypiorku
2 szt. - świeże jajka
2 łyżka - octu
sól do smaku
pieprz kolorowy świeżo
mielony do smaku
1 łyżka - masła
klarowanego

Opis wykonania

Wybrałam naszą kuchnię polską, prostą, ale niebanalną. Bryndza, która w moim rejonie jest produkowana do makaronu została dodana.

Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie na al dente i odcedzamy.

Przekładamy na talerz, dodajemy podzieloną na kawałeczki bryndzę, a na środek makaronu jajko w koszulce. Całość polewamy stopionym masłem, posypujemy posiekanym szczypiorkiem i doprawiamy pieprzem.

Przygotowanie jajka w koszulce:

Jeden litr wody doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i dodajemy ocet (1 łyżka octu na 500ml wody). Jajko rozbijamy do miseczki, tak aby żółtko pozostało w całości. Łyżką mieszamy wodę tak, aby powstał nam wir, do którego energicznym ruchem wlewamy jajko.

Jeśli wir będzie silny, jajko ładnie uformuje się samo, a jeśli nie to wystarczy łyżką delikatnie zgarnąć białko do środka, na żółtko.

Jajko gotujemy około 3 minuty i wyjmujemy je łyżką cedzakową.