

Idealne jajko w koszulce



Opis wskazówki

Jajko w koszulce możemy w prosty sposób przygotować w folii spożywczej.

W garnku zagotowujemy wodę. Z przezroczystej folii spożywczej odcinamy po kawałku i smarujemy go na środku odrobiną oleju lub oliwy z oliwek. Tak przygotowaną folię nakładamy na szklanę lub miseczkę (żeby posmarowana część była w środku szklanki). Na folię wbijamy jajko, solimy je i pieprzymy, po czym łączymy rogi folii, tworząc sakiewkę. Sakiewki wkładamy w gotującą się wodę i gotujemy od 4 - 7 minut w zależności od tego jak bardzo płynne żółtko lubimy. (UWAGA! Jak ktoś gotuje na kuchence indukcyjnej, 5 minut wystarczy, żeby żółtko było lekko płynne, więc jak ktoś lubi miękkie jajko, można wyjąć już po 3 minutach.)