

Jak gotować jajka na twardo? Ratunek dla popękanych jajek...



Opis wskazówki

Jajka na twardo gotujemy około 5 min. Gdy jajka popękają należy dodać łyżeczkę octu, albo całą zapałkę. Dzięki temu dojdzie do natychmiastowego ścięcia się białka, a zawartość jajek nie wypłynie na zewnątrz.

Jajka przed gotowaniem wyciągamy z lodówki na ok. 30 min, aby uzyskały temperaturę pokojową- wtedy jajka nie pękają podczas gotowania. Gdy jednak zdarzy się, że jajka popękają należy dodać łyżeczkę octu, albo całą zapałkę. W ten sposób doprowadzimy do natychmiastowego ścięcia się białka, a zawartość jajek nie wypłynie na zewnątrz.