

Jak ugotować jajka w koszulkach?



Opis wskazówki

Jajko Benedict, po wiedeńsku, po francusku...

Każdy z nas słyszał o jajkach w koszulce, jednak czy wiemy tak naprawdę jak prawidłowo przygotować tradycyjne jajka w koszulkach?

Koszulka nie taka straszna

Najpierw musisz rozbić jajko i ostrożnie przelać je do małej miseczki w ten sposób, aby nie rozlać przypadkiem żółtka.

Zagotuj około litr wody, dodaj odrobinę octu (lub soku z cytryny), dzięki temu białko szybciej się zetnie.

Zamieszaj energicznie wodę, aby utworzyć wir, a następnie wlej jajko do środka „lejka”. Jeśli mieszałeś podczas wlewania jajka wystarczająco mocno, to powinien się uformować kolisty kształt koszulkowego jajka. W przypadku nieregularnych kształtów można sobie pomóc łyżką.

Teraz wystarczy odczekać 3 minuty i wyjąć jajko, odsączyć je np. na papierowym ręczniku, doprawić przyprawami i podać wedle upodobania.