



Ztracené vejce

Ingredience

vejce: {2}
ocet: 1 PL
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Na ztracená vejce potřebujeme co nejčerstvější vajíčka. V hrnci přivedeme k varu vodu a přidáme lžici octa. Každé vejce rozklepneme zvlášť do mističky. Vodu v hrnci zamícháme tak, aby vznikl vír a do jeho středu vylijeme vajíčko. Jakmile je bílek pevný, odstavíme hrnec a necháme 2 minuty dojít....

Ztracené vejce - recept

Na ztracená vejce potřebujeme co nejčerstvější vajíčka. V hrnci přivedeme k varu vodu a přidáme lžici octa. Každé vejce rozklepneme zvlášť do mističky. Vodu v hrnci zamícháme tak, aby vznikl vír a do jeho středu vylijeme vajíčko. Jakmile je bílek pevný, odstavíme hrnec a necháme 2 minuty dojít. Vejce vyjmeme děrovanou vařečkou, osolíme a opepříme.

Ztracené vejce se hodí na pečivo, ale i k zeleninovým salátům, kulajdě nebo vařenému chřestu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí