

Jajka w szklance (po wiedeńsku)

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



Dla tych co przepadają za jajkami na miękko.

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 3-4 jajka -
- maggi -
- 3-4 łyżeczki masło -

Etapy przyrządzania:

1.



Jajka po wiedeńsku mogą stanowić wyszukany element uroczystego śniadania.

Gotujemy jajka tak jak na miękko,

a więc z wielką uwagą,

aby żółtko było płynne, a białko dobrze ścięte.

Do przygotowanej wcześniej szklanki wrzucamy

wyjętą łyżeczką ze skorupki ugotowane jajko,

kładziemy na nie łyżeczkę masła

i dodajemy parę kropli maggi.

Na to wrzucamy w ten sam sposób drugie jajko

– znowu masło i maggi.

Zamiast maggi może być sól.

Trzeba się spieszyć z przygotowaniem tego dania,

aby podać jeszcze gorące.

Można przed zjedzeniem w szklance wymieszać wszystkie składniki.

Jak podawać?

W szklance na gorąco.