

## Kanapka z jajkiem poszetowym w panierce



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Jajko poszetowe

wrzątek	2 l
ocet spirytusowy	40 ml
sól morska	1 szczypta
jajka	1

#### Panierka

słodka papryka Prymat	1/2 łyżeczki
szczypta soli	
pieprz kolorowy ziarnisty	1 szczypta
mąka pszenna	
jajko	
bułka tarta	
olej do smażenia	

#### Dodatki

chleb	
Ajwar	
szparagi zielone	
skórka z cytryny	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W głębokim garnku zagotować wodę , dodać ocet, sól morską i zmniejszyć ogień. Woda nie może intensywnie wrzeć, jajko ma się w niej delikatnie ścinać.

Rozbić jajko do małego pojemniczka, zamieszać wodę łyżką tak, aby powstał wir i dynamicznym ruchem wlać jajko. Gotować około 2 minut. W tym czasie białko się zetnie, a żółtko zostanie płynne.

Jajko włożyć do wody z lodem i odczekać około 3-4 minut. Kiedy jajko będzie zimne odsączyć je z wody, posypać słodką papryką i doprawić solą i pieprzem. Następnie panierować je w mące, jajku i bułce tartej - należy uważać, aby nie przebić jajka. W międzyczasie rozgrzać olej do temperatury 170 stopni. Jajko smażyć do momentu, aż nabierze złotego koloru.

Tak przygotowane jajko podawać na kromce chleba posmarowanej sosem ajwar, dodać też chrupiące szparagi oprószone skórką z cytryny.