

## Przepis dnia V: Jajka poszutowe z szynką dojrzewającą, odc. 58



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	2-3 sztuki
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	0,5 łyżki
<b>szynka dojrzewająca</b>	
<b>ocet spirytusowy</b>	
<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Musztarda francuska Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>Liść lubczyku suszony Prymat</b>	
<b>Cebula suszona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** To śniadanie możemy przygotować na dwa sposoby. Wstawiamy wodę na jajka, dodajemy do niej odrobinę octu spirytusowego. 1 sposób: Wybijamy 2 jajka do 2 miseczek. 2 sposób: Jajko przygotowujemy z pomocą folii do żywności. Do kubka wkładamy kawałek folii do żywności, zostawiając spory kawałek na zewnątrz kubka (przytrzymując go gumką do włosów). Wbijamy jajko do kubka z folią. Dodajemy odrobinę masła do środka. Zdejmujemy gumkę, związujemy końce folii formując woreczek z jajkiem i masłem w środku.

- KROK 2 Przygotowujemy sos: łączymy miód i musztardę francuską, musztardę sarepską. Dodajemy lubczyk, suszoną cebulę, majeranek, mieszamy. Dodajemy 2 łyżki wody z octem.
- KROK 3 Do gotującej się wody z octem wsypujemy trochę soli. Zakręcamy łyżką wir w wodzie i wlewamy jajko z miseczki, po chwili dodajemy drugie. Gotujemy 3 minuty.
- KROK 4 Możemy też wrzucić jajko do wody w folii do żywności, jeśli boimy się, że powyższy sposób nam się nie uda (również na około 3-4 minuty). Jednakże po wyjęciu jajka w folii z wody, musimy chwilę odczekać do wystygnięcia, aby bezpiecznie wyjąć je z folii. Na talerzu układamy szynkę dojrzewającą, jajka układamy obok szynki.
- KROK 5 Jajko i szynkę polewamy sosem, dekorujemy świeżym lubczykiem.