

jaja kasztelańskie



JAREK6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	12
ocet 10 %	150 gram
Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat	1
majonez	200 gram
grzanki	12
szczypiorek posiekany	30 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W płytkim szerokim rondelku zagotować wodę z octem 2 łyżki octu na 1 szklankę wody osolić. Wbijają kolejno jaja na talerzyk i delikatnie przechylając talerzyk by żółtko nie wypłynęło (dobrym pomysłem jest zwilżenie talerzyka) i gotować 5 minut (zbyt duże bulgotanie wody może spowodować rozdzielenie się jaja)

Gdy białko zetnie się zamykając wewnątrz żółtko, wyjąć jaja łyżką cedzakową, osączyć na sicie i oprószyć solą i pieprzem.(używamy pieprzu białego gdyż wygląda bardziej estetycznie ale niestety ja użyłem czarnego)

Należy pamiętać o wyrównaniu kształtu przez podsunięcie pod spód strzępków białka.

sos

2 łyżki tzatziki mieszamy z majonezem i ziołami prowansalskimi oraz dodajemy trochę wody tak by nasz sos miał konsystencję odpowiednią do polewania z małej sosjerki
wg uznania doprawić solą by jajka były mniej słone i miały swoisty jajeczny smak

można podać na grzankach zwykłych tostach i tostach francuskich