

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



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

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

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 misek. 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.