

Jajka po wiedeńsku wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
masło wielkości orzeszka każdy kawałek	3 sztuki
sól	do smaku
pieprz mielony czarny Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka zalać zimną osoloną 1 łyżeczką soli wodą . Doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć gaz i gotować 2 minuty 15 sekund. Tak aby całe białko było ścięte , a żółtko luźne . Jajka wyjąć ze skorupki i włożyć do szklanki (miseczki , kubeczka) . Na gorące wrzucić masło tak by zaczęło się rozpuszczać . Posolić i popieprzyć . Delikatnie wymieszać. Białko powinno być w małych kawałkach , żółtko rozlane , a masło rozpuszczone.