
Jaja w koszulkach z jogurtem

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1867 razy.

Kuchnia turecka

4 jaja

1/2 litra jogurtu lub śmietany (18 proc.)

1 roztarty ząbek czosnku

1 łyżeczka octu (6 proc.)

1 łyżka masła

sól i szczypta słodkiej papryki

1. Jogurt lub śmietanę roztrzepać , dodać czosnek i łyżeczkę octu, doprawić solą.
 2. Wbijać jaja do wrzącej posolonej i lekko zakwaszonej octem wody (uwaga! by żółtka się nie rozlały)
 3. Gotować na średnim ogniu, aż jaja się zetną, osączyć .
 4. Włożyć jaja do jogurtu.
 - 5: Na patelni stopić masło, wymieszać z papryką (powinno być lekko zabarwione) i solą. Polać jaja jogurtem, tworząc deseń.
 6. Podawać na gorąco lub na zimno.
- Proporcje dla 2-4 osób.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD