Jaja w koszulkach w sosie kawiorowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2935 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

4 jaja,

3 lyzki octu winnego,

1 l wody.

Sos:

3 zoltka,

300 ml smietanki,

60 g kawioru czarnego,

sok z 1/2 cytryny,

50 ml bialego wytrawnego wina,

sol.

1. Na wolnym ogniu, ciagle mieszajac, odparowac smietanke o polowe. Zoltka

utrzec z winem i polaczyc z odparowana smietanka. Doprawic sola i sokiem cytrynowym, wymieszac starannie i odstawic w cieple miejsce.

2. Wode polaczyc z octem i zagotowac. Jaja wbijac po jednym do filizanki, po

czym ostroznie wlewac do wrzacej wody. Gotowac 3-5 min (w zaleznosci od tego

czy zoltka maja byc mniej lub bardziej sciete). Ugotowane jaja wyjmowac z

wody luzka cedzakowa i osuszyc na sciereczce. Wystajace strzepy scietego

bialka odciac i odrzucic.

3. Sos wymieszac z kawiorem. Jaja podawac na grzankach, polane sosem i przybrane i przybrane kawiorem czarnym i czerwonym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 14.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)