
Jaja w koszulkach w sosie kawiorowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2813 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

4 jaja,

3 łyżki octu winnego,

1 l wody.

Sos:

3 żółtka,

300 ml smietanki,

60 g kawioru czarnego,

sok z 1/2 cytryny,

50 ml białego wytrawnego wina,

sol.

1. Na wolnym ogniu, ciągle mieszając, odparować smietankę o połowę. Żółtka

utrząć z winem i połączyć z odparowaną smietanką. Doprawić solą i sokiem cytrynowym, wymieszać starannie i odstawić w ciepłe miejsce.

2. Wodę połączyć z octem i zagotować. Jaja wbijać po jednym do filiżanki, po

czym ostrożnie wlewać do wrzącej wody. Gotować 3-5 min (w zależności od tego

czy żółtka mają być mniej lub bardziej ścięte). Ugotowane jaja wyjmować z

wody łyżką cedzakową i osuszyć na ściereczce. Wystające strzępy ściętego

białka odciąć i odrzucić.

3. Sos wymieszać z kawiozem. Jaja podawać na grzankach, polane sosem i przybrane i przybrane kawiozem czarnym i czerwonym.

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

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