

---

# Jajka w koszulkach (pochés)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1242 razy.

Na gotującą się wodę spuszczać ostrożnie nisko, aby się nie rozbiły po jednym całym jajku. Gdy się białko zupełnie zetnie, a żółtko w środku będzie surowe, wyjmować łyżką durszlakową i kłaść do wazy nalanej już rosółem lub wprost na talerz. Takie jaja podaje się do rosółu, bulionu i klarownych zup.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"