

---

# Jaja na miękko

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1133 razy.

Najpewniej robią się jaja na miękko, zastawiając je w zimnej wodzie na mocny ogień i jak się woda zacznie gotować , wyjąć je. Jeżeli w gotującą wodę się kładą i mają być bardzo miękkie, to kładąc je w war odstawić od ognia, przykryć i niech tak 10 minut leżą w wodzie. Jeżeli mają być jak śliwki dojrzałe, to muszą się gotować przez 5 minut; twarde zupełnie 10 minut.

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