



# CILBIR

## JAJA PO TURECKU Z JOGURTEM

🕒 15 MINUT

👤 2 PORCJE

### SKŁADNIKI



- 4 jaja
- woda
- ocet winny
- jogurt naturalny 500 g, najlepiej grecki
- posiekana natka pietruszki lub mięta
- sól i pieprz
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka tahini
- ¼ posiekanego ząbku czosnku
- słodka papryka
- pieprz cayenne
- chili (opcjonalnie)
- oliwa z oliwek
- pita

### PRZYGOTOWANIE



1. Wymieszać jogurt z rozgniecionym czosnkiem, odrobiną soli i pieprzu i nałożyć na talerze.
2. W dużym garnku zagotować wodę, dodać łyżeczkę octu, a kiedy woda zacznie wrzeć, łyżką zrobić wir i delikatnie – z miseczki lub filiżanki – przelać po kolei rozbite jaja. Wodę w garnku należy delikatnie mieszać, aby jajo stało się zwartą kulą. Jaja należy gotować ok. 3,5 minuty, tak by żółtko pozostało miękkie.
3. Gdy jaja się gotują, na patelni roztopić łyżkę masła z tahini i przyprawami: papryką, pieprzem cayenne i chili.
4. Ugotowane jaja osuszyć i położyć na jogurcie (na każdą porcję – 2 jaja).
5. Jaja polać roztopionym masłem z przyprawami, posypać pietruszką lub miętą oraz – wedle uznania – skropić oliwą.
6. Podawać ze świeżym chlebem pita i słodką herbatą z miętą.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

**EGGSPERCI.PL**