



JAJA PO TURECKU



30 MINUT



2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 2 świeże jaja Kotliny Natury
- 200 g jogurtu greckiego
- przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku
- odrobina masła i oliwy
- szczypta soli
- wędzona papryka
- płatki chilli
- posiekany świeży koperek

PRZYGOTOWANIE



1. Nalejcie wodę na dno sporego garnka i nałóżcie na niego żaroodporną miskę. Gdy woda zagotuje się, włóżcie do niej jogurt, czosnek i sól. Delikatnie mieszajcie całość, uważając by woda nie dotykała dna miski. Gdy jogurt będzie miał konsystencję lekko ubitej śmietany, wyłączcie ogień i odstawcie miskę na bok.
2. Następnie rozpuście łyżkę masła na patelni, dodajcie do niego kilka kropel oliwy i posypcie odrobiną wędzonej papryki i płatków chilli.
3. W międzyczasie przygotujcie garnek do przyszykowania jaj poche. Zagotujcie w nim wodę. Następnie mieszając gotującą wodę łyżką, z pomocą łyżki zróbcie w gotującej się wodzie wir i delikatnie wlejcie w niego rozbite jajo z miseczki. Zmniejszcie ogień, aby woda nie poruszała się i gotujcie jajo przez 3–4 minuty, aż białko się zetnie, a żółtko nadal będą ciekłe. Wymijcie jajka łyżką cedzakową na talerz wyłożony papierem, by usunąć nadmiar wody. W ten sposób ugotujcie potrzebną Wam ilość jaj.
4. Do płytkich misek przełóżcie przygotowany wcześniej jogurt, na środek połóżcie jajo poche i całość polejcie paprykowym masłem i posypcie koperkiem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIOŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL