



JERNEJ KITCHEN

MEHKO KUHANAJAJČKA S HRUSTLJAVIMI PALČKAMI

Popolna jed za odličen začetek dneva, pripravljeno hitro, enostavno, povrhu pa še slastno!

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 15 MINUT

MEHKO KUHANAJAJČKA S HRUSTLJAVIMI PALČKAMI

- 4 rezine toasta
- 50 ml mleka
- 2 jajci, proste reje
- ščepec kajanskega popra (poljubno)
- 1 žlica rastlinskega olja
- 1 žlica masla
- 4 jajca, proste reje (za mehko kuhana jajca)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- ponev
- kozica
- skleda

PRIPRAVIMO HRUSTLJAVE TOAST PALČKE

Toast narežemo na 1,5cm široke rezine. V manjši skledi razžvrkljamo jajci z mlekom. Dodamo ščepec morske soli in ščepec sveže mletega črnega popra. Poljubno dodamo še ščepec kajanskega popra. Na srednje močan ogenj pristavimo ponev, dodamo olje in maslo. Toast namočimo v jajčno mešanico in ga v ponvi pečemo do zlato rjave barve, 2-3 minute na vsaki strani.

NASVET

Poljubno lahko toast pred pečenjem posujemo s črnim sezamom ali katerimi drugimi semeni.

SKUHAMO JAJCA IN POSTREŽEMO

Medtem pristavimo na močan ogenj kozico s hladno vodo, dodamo ščepec soli ter jajca. Ko voda zavre, kuhamo jajca še nadaljne 3 minute, da dobimo mehko kuhana jajca. Postrežemo s popečenim toastom ter poljubno s popečeno slanino / šparglji.