

Zastřená vejce

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- voda 0.5 l
- ocet 2 lžíce
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Vodu přivedeme k varu, osolíme ji, přidáme ocet, mírně snížíme příkon tepla
2. Vejce opatrně vyklepneme do naběračky a vložíme do vody, kterou udržujeme těsně pod bodem varu
3. Vejce, které se ve vodě srazí, nadnášíme v naběračce, aby drželo pohromadě, vaříme 3-4 minuty (záleží, jak tuhý chceme žloutek!)
4. Opatrně, pomocí sítka nebo naběračky, vyjmeme z vody, necháme okapat a vložíme na talíř.

Poznámka:

Příprava zastřeného vejce je poměrně jednoduchá, ale má svá úskalí. Zastřená vejce se hodí ke snídani, či večeři, ale také jsou skvělá jako součást hlavního chodu, například příloha k čočce, koprové omáčce ...