

Poširana jaja

Sastojci

** jaja*

Priprema

Za poširanje je neophodno da jaja budu stara najviše četiri dana. Biće vam potrebna ključala voda i kašika za ceđenje, sa rupicama.

Stavite tiganj na tihu vatru i dodajte dovoljno ključale vode da u tiganju bude oko 2-3 cm. Kad počnu da se formiraju sitni mehurići pažljivo razbijte jaje i ostavite ga tačno 1 minut da vri. Skinite tiganj sa vatre i ostavite jaje u toploj vodi oko 10 minuta. Ovako ćete dobiti meko žumance. Izvadite jaje cediljkom i položite ga na papirnu salvetu, da se ocedi. Odmah služite.