Całkiem inny sposób na jajka sadzone

My Little Food Safari

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

jajka przepiórcze - 4 szt.
do podania: -
mini kromki pumpernikla - 2 szt.
talarki jaglano - kukurydziane - 2 szt.
awokado - 1 szt.
rzodkiewka - - pęk
rukola - - garść
szczypiorek - - trochę
radicchio - - 1 szt.
masło - - trochę
sól morska ziołowa - - do smaku

Dodatkowe info:

Dzięki zamrożeniu surowych jajek w całości, po rozmrożeniu żółtko pozostaje kremowe i nie rozlewa się, białko nie zmienia swojej struktury. Dzięki temu możemy przygotować jajko sadzone w całkiem nowym wydaniu. Tym razem użyłam jajek przepiórczych i podałam na mini kromkach pumpernikla oraz talarkach jaglano-kukurydzianych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka dokładnie myjemy, osuszamy i wkładamy do woreczka strunowego. Wkładamy do zamrażarki co najmniej na 12h, by dobrze zamarzły.
Zamarznięte jajka wyjmujemy z zamrażarki, obieramy ze skorupki po 15-30 minutach, aż trochę odmarzną i będzie to możliwe. Obrane jajka przekładamy do miseczki i czekamy, aż całkiem się rozmrożą. Gdy jajka rozmarzną oddzielamy białka od żółtek. Białka posypujemy solą ziołową, smażymy na rozgrzanym oleju.

KROK 2: Kromki pumpernikla oraz talarki cienko smarujemy masłem.

KROK 3: Na kromeczkach układamy cienko pokrojoną cykorię, awokado, rzodkiewkę. Układamy usmażone białko, żółtko. Posypujemy szczypiorkiem i rukolą. Podajemy.