Chmurki Amarello

Amarello

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

3 porcje

Składniki:

jajko - 3 szt.
sól morska - 1 do smaku
amarantus ekspandowany Amarello - 15 g
twardy ser, starty - 3 łyżka
dodatkowo: -
sałata - 1 trochę
ogórek - 1 trochę
pomidor - 1 trochę
szczypiorek - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bardzo delikatnie oddzielamy białka od żółtek (tak, aby żółtka nam się nie rozlały). Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Do ubitych białek dodajemy amarantus ekspandowany Amarello i starty na najdrobniejszych oczkach twardy ser, bardzo delikatnie mieszamy łopatką, tak aby jak najmniej opadła nam piana. Przygotowujemy blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wykładamy 3 równe porcje piany formując w środkach zagłębienia. Pieczemy białka w temperaturze 180 stopni przez 4 minuty, po tym czasie w zagłębienia wlewamy żółtka i pieczemy kolejne 4 minuty.

KROK 2: Chmurki z jajek podajemy od razu po upieczeniu. Najlepiej smakują razem ze świeżymi warzywami np. sałatą, pomidorem, ogórkiem, szczypiorkiem.