

Ztracená vejce v bílém jogurtu

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kelímek bílého jogurtu (200-300 g)

2-3 vejce

2-3 stroužky česneku

sůl

0,5 dcl oleje

sladká paprika

Postup

Jogurt vlijeme do hlubokého talíře, ochutíme solí a utřeným česnekem. Pak připravíme ztracená vejce a to tak, že do kastrolku dáme asi 2 cm vody, osolíme, přidáme trochu octa a přivedeme k varu. Pak do vody opatrně vložíme rozbité vejce, po 3-4 minutách vejce opatrně vyjmeme a položíme do talíře s připraveným jogurtem. Poté v jiném malého kastrolku rozehejeme olej a na něm zpěníme sladkou papriku. Touto směsí zalijeme vejce na talíři. Podáváme s chlebem nebo bílým pečivem.