

Święta Wielkanocne za pasem, więc nasz Klub Kulinaryny wywołała do tablicy JAJKO. Przygotowaliśmy je na trzy pyszne sposoby.

### JAJKO PO BENEDYKTYŃSKU

Składniki: jajko, 2 łyżki octu, przyprawy

W dużym garnku zagotujcie wodę, doprowadźcie do wrzenia a następnie zmniejszyć gaz tak, żeby woda bardzo delikatnie bulgotała. Wlejcie ocet do wody.

Delikatnie ale zdecydowanie, wbijcie jajko do wody uważając żeby nie przebić żółtek. Możecie wcześniej wybić jajka do kubeczka i zsunąć je do wody. **Gotujcie jajka aż białko się zetnie, ok 3 min** jednak nie dłużej niż 4. Pilnujcie żeby woda nie gotowała się zbyt mocno a jedynie wrzała, gdyż duże bąble mogą uszkodzić żółtko

Wymijcie jajko delikatnie łyżką cedzakową dobrze odsączając i ułóżcie na talerzu. Całość polejcie 2 – 3 łyżkami sosu



## JAJKA PO TATARSKU

Składniki:

jajka

Grzyby/ pieczarki marynowane

4 małe ogórki konserwowe

1 mała cebulka

2 łyżki majonezu

sól, pieprz biały do smaku

Rzeżucha do dekoracji

Jajka wkładamy do rondelka zalewamy wodą i gotujemy na twardo około 5-6 minut. Odstawiamy do ostygnięcia, obieramy ze skorupki, przekrawamy na połówki, żółtka delikatnie wydrążamy do miseczki. Grzybki i ogórki osączamy z zalewy drobniutko kroimy, cebulkę obieramy kroimy w kosteczkę dodajemy do wydrążonych żółtek, doprawiamy do smaku solą i pieprzem dodajemy majonez i mieszamy. Gotowym farszem nadziewamy białka, dekorujemy rzeżuchą. Wstawiamy do lodówki w celu schłodzenia



## JAJKO PO TURECKU

Składniki:

- bułka
- masło
- jajko
- łyżka jogurtu naturalnego
- odrobina czosnku (1/4 ząbka)
- sól, pieprz /papryka czerwona

Bułkę wydrąż. Posmaruj wewnątrz bułki masłem. Wlej do środka jogurt wymieszany z posiekany czosnkiem.



Ostrożnie wlej jajko. Posyp solą i papryką. Piecz w 200°C przez około 8 minut. Kiedy tylko białko się zetnie, wyjmij z piekarnika, posyp przyprawami.





JAJKO – GŁÓWNA POTRAWA ŚWIĄT WIELKIEJ NOCY GOTOWE.  
ZASIADAMY WIĘC DO ŚNIADANI I **SMACZNEGO!!!!!**

