fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Jajko w kokilce z oliwą truflową bez cukru - przepis

Crème fraîche tworzy kwaśną, kremową warstwę pod jajkiem i na jego wierzchu. Kilka kropli oliwy truflowej wystarcza do wykończenia tej małej, wytrawnej porcji.

Porcje: 1 porcja

Składniki

- 1 jajko
- 50-100 ml pełnotłustej crème fraîche
- sól i pieprz do smaku
- starta gałka muszkatołowa
- kilka kropli oliwy truflowej
- letnia woda do kąpieli wodnej
- pieczywo pokrojone w paluszki do podania

Przygotowanie krok po kroku

1. Większość crème fraîche przełóż do kokilki. Dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
2. Wbij jajko na śmietanę. Nałóż pozostałą crème fraîche i skrop oliwą truflową.
3. Postaw kokilkę w naczyniu do zapiekania. Wlej letnią wodę do połowy wysokości kokilki.
4. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 160°C przez około 15 minut; jeśli wolisz mocniej ścięte jajko, przedłuż pieczenie.
5. Podaj z pieczywem pokrojonym w paluszki.

Źródło przepisu: https://scandelights.com/2012/04/05/2735/