



Křepelčí vejce na 5 způsobů

Ingredience

křepelčí vejce
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Křepelčí vejce natvrdo Křepelčí vajíčka vložíme do studené vody, přivedeme k varu a vaříme 1,5 minuty. Zchladíme studenou vodou a oloupeme. **Křepelčí vejce naměkko** Postup je stejný jako u vajíček natvrdo, vaříme je však maximálně 1 minutu. "Volské oko" z křepelčího vejce Pánev...

Křepelčí vejce - recepty

Křepelčí vejce natvrdo

Křepelčí vajíčka vložíme do studené vody, přivedeme k varu a **vaříme 1,5 minuty**. Zchladíme studenou vodou a oloupeme.

Křepelčí vejce naměkko

Postup je stejný jako u vajíček natvrdo, vaříme je však **maximálně 1 minutu**.

"Volské oko" z křepelčího vejce

Pánev vymažeme trochou másla, rozehřejeme a rozklepneme do ní opatrně křepelčí vejce. Osolíme, opepříme a při mírné teplotě necháme tak dlouho, dokud nebude bílek sražený a **žloutek ještě tekutý**.

Pošírované křepelčí vejce

Do vody přilijeme ocet v poměru 10:1 a přivedeme k varu. **Křepelčí vejce** si rozklepneme do misky. Zmírníme teplotu na minimum a opatrně do vody vložíme vejce. Pomocí děrované vařečky jej **maximálně za 1 minutu** vytáhneme a zchladíme studenou vodou, abychom zastavili tepelnou úpravu.

Míchaná křepelčí vejce

Křepelčí vejce rozklepneme do misky, vidličkou rozmícháme, osolíme a opepříme. Na pánvi rozpustíme trochu másla, nalijeme vejce a při mírné teplotě za stálého míchání **necháme mírně srazit**, ale ne tolik, aby byla suchá. Na závěr do nich přimícháme nadrobno nasekanou pažitku.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí