

Ztracené vejce



Ingredience **pro 4 osoby**

4 ks	Vejce
1 lžíce	Olivový olej extra panenský (Technika 1)
1 lžíce	Vinný ocet bílý (Technika 2)
p.p.	Sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

10
min

5
min

0
min

Cena



1.

TECHNIKA 1

Připravíme si hrníček, na který položíme potravinářskou fólii, dostatečně dlouhou, abychom na ní posléze mohli udělat uzel. Vytvoříme mírnou prohlubeninu a dáваме si pozor, abychom fólii neprotrhli...

2.

olej

Prohlubeninu důkladně vymažeme olejem...

3.



4 vejce

Vejce naklepeme, aniž bychom rozbili žloutek, a vylijeme ho do hrníčku...

4.



Uchopíme rohy fólie a vejce nadzvedneme. Vymáčkne všechny vzduch a fólii uzavřeme. Je velmi důležité, aby s vejcem nezůstalo příliš vzduchu, jinak nám bude plavat na povrchu a neuvaří se rovnoměrně...



Fólii párkrát zatočíme a vytvoříme těsný uzel...



Uzlíčky ponoříme do jemně vroucí vody a podle velikosti vajec vaříme 4-5 minut ...



7.

Děrovanou lžící vejce vyndáme, odstříhneme uzel na fólii a vejce vyklopíme...



8.

sůl čerstvě mletý pepř

Ochutíme podle chuti a ihned podáváme.



TECHNIKA 2 1 lžíce bílého vinného octu

Do hluboké pánve anebo do nízkého hrnce vlijeme cirka 1,5 litru studené vody tak, aby její hladina byla 5–6 cm. Přidáme lžíci octu a přivedeme k varu. V jiném hrnci přivedeme k varu jemně osolenou vodu a necháme mírně vřít...



4 vejce

Skořápku jemně naklepeme a vejce, aniž bychom rozbili žloutek, opatrně vyklopíme do misky...



Jakmile dosáhne voda bodu varu, snížíme oheň a necháme vodu jen malinko vřít, spíše vibrovat než bublat. Misku ponoříme do vody a vejce necháme pomalinku sklouznout do pánve...



Pomocí děrované naběračky jemným pohybem bílek nadzvedneme a přehodíme ho přes žloutek, který malinko převrátíme. Takto pokračujeme prvních 20 sekund cirka, dokud se bílek nezačne srážet. Tímto způsobem dáme vejci znovu jeho typickou formu. Při nízkém varu vejce vaříme 3-5 minut podle velikosti...



Děrovanou lžící vejce vytáhneme a ponoříme do druhého hrnce se slanou vodou na 30 sekund, abychom odstranili pachut' octa. Uvařené vejce položíme na čistou utěrku, aby odkapalo...



Vejce si můžeme připravit i předem. Po uvaření v octové vodě je ihned přemístíme do misky s vodou a ledem a uchováme v lednici. Před servírováním ohřejeme v mírně vařící osolené vodě po dobu 40–60 sekund, ne více.