

Jajka wielkanocne na wiele sposobów

Najbardziej klasycznym jest przekrojenie ich na pół i podanie z majonezem. Innym sposobem jest wyjęcie żółtek i przyrządzenie smaczonej pasty. Jajka na wielkanocny stół zyskują wtedy zupełnie nowe oblicze. Jeśli chodzi o klasykę, dużą popularnością cieszą się **jajka faszerowane pieczarkami**. Drobno posiekanymi grzybami, przesmażonymi z cebulką i zmiksowanymi z żółtkiem i odrobiną majonezu, wypełnia się białka i dekoruje szczypiorkiem. Warto pamiętać o doprawieniu farszu nie tylko solą i pieprzem, ale także papryką w proszku, gałką muskatołową, curry czy kuminem. Pieczarki i jajka lubią przyprawy, zadbajmy, by farsz do jajek był wyrazisty w smaku. Możemy też spróbować przyrządzić je z innymi dodatkami - rybą – tuńczykiem czy makrelą, warzywami, które lubicie. Mogą być podawane na ciepło, faszerowane szpinakiem czy groszkiem albo polane sosem chrzanowym. Możliwość jest bez liku.

A teraz słów kilka o umiejętności gotowania jajek ...

Świąteczne jajka powinny być idealnie ugotowane. Czas gotowania uzależniamy od tego, czy chcemy przygotować jajko na miękko, na twardo czy na półtwardo oraz od wielkości jajek. Rozmiar jajek zazwyczaj sprawdzimy na opakowaniu – od S, czyli jajek najmniejszych, poprzez M i L, czyli jajka średniej wielkości, po XL, czyli jajka duże. Najczęściej w sklepach znajdziemy jajka w średnim rozmiarze. Zazwyczaj na śniadanie wielkanocne przygotowujemy jajka na twardo. Jak je zrobić?

To banalnie proste. Do niedużego garnka wlewamy zimną wodę. Umieszczamy w niej jajka przy pomocy łyżki – uważamy, żeby nie stuknąć o ściankę garnka, nawet niewielkie obtłuczenie może spowodować pęknięcie. Jajka gotujemy 10 minut od momentu zagotowania się wody. Nie dłużej, ponieważ wtedy żółtko będzie miało siną obwódkę. Gotujemy je na małym ogniu, najlepiej też wyjąć je z lodówki, co najmniej godzinę wcześniej, by ogrzały się do temperatury pokojowej.

Pozdrawiam Was świątecznie.

Ewa Manikowska