



Чилбир (Cilbir)

⌚ 20—25 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

180 g	Кисело мляко
4 бр.	Яйца
2 с.л.	Оцет
3 с.л.	Масло
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
½ ч.л.	♦ Кимион, млян
1 ч.л.	♦ Люто чили
1 ч.л.	♦ Див лук, зелени перца
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Разбъркайте киселото мляко с чесън на гранули и щипка сол. Разпределете в две плоски купи поравно.
- 2 Разтопете маслото на тиган и овкусете с кимион, червен пипер и люто чили. Оставете на котлона около 30 секунди и изсипете ароматното масло в купичка.
- 3 Кипнете вода в тенджерата, заедно с оцета. Намалете котлона щом започне да бълбука леко. Счупете едно яйце в купичка, завъртете леко водата в тенджерата с бъркалка и внимателно изсипете яйцето във водата. Оставете за 3-4 минути и го извадете. Повторете с останалите яйца.
- 4 Сложете по две яйца във всяка порция и овкусете със сол и пипер. Залейте с ароматното масло и поръсете с допълнително люто чили и/или червен пипер по желание. Довършете с див лук и сервирайте с хляб.

