



Чылбыр

🕒 20–25 Мин. 🍷🍷🍷

Способ приготовления

- 1 Смешайте греческий йогурт, чеснок и щепотку соли в миске. Разделите смесь на две тарелки и разровняйте ложкой.
- 2 Растопите сливочное масло в небольшой сковороде, добавьте перец и кумин. Обжарьте специи до появления аромата (около 30 секунд). Затем снимите с огня и дайте маслу остыть.
- 3 Вскипятите воду в кастрюле, добавьте уксус (вода должна слегка кипеть).
- 4 Отдельно разбейте яйцо в маленькую пиалу так, чтобы желток не растекся.
- 5 Помешайте воду шумовкой, создавая небольшую воронку по центру. В нее аккуратно влейте яйцо. Варите 3-4 минуты. Повторите процесс с каждым яйцом.
- 6 Выложите по 2 яйца на каждую тарелку с йогуртом. Посолите, поперчите, полейте маслом со специями, посыпьте петрушкой и чили. Подавайте с хлебом! Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

180 г	Греческий йогурт
1 ч.л.	♦ Чеснок измельченный
3 ст.л.	Сливочное масло
Щепотка	♦ Красный перец Чили острый молотый
0.5 ч.л.	♦ Кумин (Зира) целый
4 шт.	Яйца
2 ст.л.	Уксус
Вкусу	♦ Соль морская
По вкусу	♦ Смесь перцев
1 ч.л.	♦ Петрушка измельченная

