

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 появление аромата (около 30секунд). 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