

Cilbir czyli jajka po turecku

10—15 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

180 g	Jogurt grecki
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
3 łyżki	Masło
1 łyżeczka	Chili Peperoncini całe
0.5 łyżeczki	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
4 szt	Jajo
2 łyżki	Ocet
	Sól i pieprz do smaku
1 łyżeczka	Pietruszka zielona cięta

Przygotowanie

1. W misce wymieszaj jogurt grecki, czosnek i szczyptę soli. Rozdziel do dwóch płytkich misek i rozprowadź łyżką.
2. Rozpuść masło na małej patelni, dodaj chili, kminek i mieszaj, aż zacznie wydzielać zapach, około 30 sekund. Zdejmij z ognia i pozostaw na czas gotowania jajek.
3. Zagotuj w garnku wodę i dodaj ocet (woda powinna lekko się zagotować, z małymi pęcherzykami powietrza unoszącymi się do góry). Wbij jajko do miski.
4. Zamieszaj wodę łyżką cedzakową, aby zrobić wir i następnie ostrożnie dodaj jedno jajko. Gotuj jajko przez 3-4 minuty, aby stało się zwartą kulą, a żółtko w środku pozostało miękkie. Wyjmij jajko na talerz i powtórz gotowanie z resztą jajek.
5. Do każdej miski jogurtu włóż po 2 jajka, dopraw solą i pieprzem, polej masłem chili, posyp natką pietruszki i podawaj z pieczywem.