



## Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| 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     |

# Cilbir czyli jajka po turecku

🕒 10–15 Min 

## 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.

