



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

180 g	Grčkog jogurta
1 žličica	♦ Bio Češnjak u granulama
3 žlice	Maslaca
1 žličica	♦ Chili Peperoncini mrvljeni
0.5 žličice	♦ Secrets of World Spices - Kumin
4 kom	Jaja
2 žlice	Octa
	Sol i papar, po ukusu
1 žličica	♦ BIO Peršin

Turska Cilibri jaja

🕒 10–15 Min ❤️❤️❤️

Priprema

- 1 U zdjelici pomiješajte grčki jogurt, češnjak i prstohvat soli. Podijelite u dvije plitke zdjelice i raširite žlicom.
- 2 U manjoj tavi rastopite maslac, dodajte chili i kumin te miješajte dok ne zamiriše, oko 30 sekundi. Maknuti s vatre i ostavite dok kuhate jaja.
- 3 Zakuhajte lonac s vodom i dodajte ocat. (Voda treba lagano ključati, s malim mjehurićima koji se dižu do vrha; smanjite temperaturu vode na srednje nisku ako je potrebno). Razbijte jaje u zdjelicu.
- 4 Pomoću šupljikave žlice promiješajte vodu, a zatim oprezno dodajte jedno jaje. Kuhajte jaje 3-4 minute. Izvadite jaje na tanjur, te ponovite kuhanje s ostatkom jaja.
- 5 Prebacite 2 jaja u svaku zdjelicu jogurta, posolite i popaprite, prelijte chili maslacem i posipajte peršinom te poslužite uz kruh.

