



JAJECZNICA NA TOSTACH
w stylu angielskim
miodowekrolestwo.com

Składniki na dwie porcje:

- 4 jajka,
- 1 spora łyżka masła (ok. 20 g),
- sól
- 2 - 4 kromki chleba,
- szczypiorek (opcjonalnie, do dekoracji).

Wykonanie:

1. Chleb, jeśli jest w całości, pokrój na kromki i podgrzej je w tosterze albo piekarniku, aż się zarumienią i staną się chrupkie.
2. W rondelku rozpuść masło na średnim ogniu.
3. Jajka dokładnie rozbełtaj w misce za pomocą widelca i przypraw je szczyptą soli do smaku.
4. Na rozgrzany tłuszcz wlej masę jajeczną. Mieszaj jajka dość szybko, okrężnymi ruchami za pomocą szpatułki. Kluczem w metodzie angielskiej jest to, że nie mieszasz jajek cały czas, ale co parę sekund przestajesz, zostawiasz jajka na jakieś 3-5 sekund na ogniu aby trochę się podgrzały, a następnie znowu wracasz do mieszania. W czasie mieszania jajek zdejmuj garnek z ognia i mieszaj jajecznice poza obrębem palnika. Kontynuuj mieszanie do momentu, aż jajecznicę nieco się zetnie, ale wciąż będzie wilgotna. Pamiętaj, że garnek jest gorący więc cały czas będziesz podgrzewać jajka, nawet jeśli zdejmiesz je z ognia. Warto nieco szybciej przestać podgrzewać jajecznice i zgarnąć ją na jeden bok rondelka, aby jej nie wysuszyć. Angielska jajecznicę powinna być: średnio wysmażona, wilgotna w środku, mieć miękką teksturę i jednolity kolor bez większych fragmentów ściętego białka.
5. Kiedy jajecznicę będzie gotowa wyłóż ją na tosty, udekoruj zieleniną i podawaj natychmiast.