

Яйца по панагюрски



Продукти за 2 порции: 4 яйца, 400 гр. кисело мляко / по-гъстичко /, 2 ск. чесън, около 100 гр. краве сирене, 40 – 50 гр. масло, 1 ч.л. червен пипер, оцет, сол на вкус.

Приготвяне: Разбъркват се ситно нарязания чесън, натрошеното сирене и киселото мляко. Разпределя се в две дълбоки купички. В тенджерата слагаме вода, когато заври се добавя оцета. Предварително сме си чукнали яйцата в малки купички. Едно по едно от много ниско се пускат във врящата вода, когато белтъка побелее са готови, около 3-4 минути. Изваждат се и се поставят върху салфетка за да се отцедят. През това време приготвяме запържката. В тиган се разтапя маслото и се прибавя червения пипер. Внимава се да не загори подправката, защото тогава забулените яйца ще загорчат. За целта маслото и червения пипер се бъркат на слаб огън. Към купичките с кисело мляко се поставят по две забулени яйца и се заливат със запърженото масло и червен пипер. По желание декорираме с нещо зеленичко 😊

Традиционно българско ястие.

Някои традиции не трябва да се променят !