

# puszysta jajecznicca

Dodany przez cohenna

## aby jajecznicca była puszysta

jaja należy dokładnie rozkłócić, aby białka i żółtka się połączyły, następnie wymieszać z solą, pieprzem i szczyptą gałki muszkatołowej. następnie, tuż przed smażeniem, na każde jajo należy dodać łyżkę lodowatej, gazowanej wody mineralnej. jajecznicę smażyć na wolnym ogniu na niewielkiej ilości tłuszczu, cały czas starannie mieszając, aby jaja ścinały się równomiernie.

