

# **puszysta jajecznic**

Dodany przez cohenna

## **aby jajecznic była puszysta**

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

