

# Jak zrobić dobrą jajecznicę?

Dodany przez Mike\_THE\_GR8



**Wydawałoby się, że to prosta potrawa, a jednak nawet jajecznicę trzeba umieć przyrządzać, żeby smakowała rewelacyjnie.**

Zaczynamy od patelni: jeśli używasz patelni bez teflonu, smażenie zacznij od posypania patelni solą i chwilowego wyprażenia soli - pozwoli to na uniknięcie przypalenia się jajecznicy do dna patelni.

Następnie podkład: najlepsza jajecznica jest na słoninie albo na maśle - ale koniecznie dobrym, nie jakimś świństwem z marketu. Uwaga: jeśli jajecznicę smażysz na słoninie, pominię etap z solą - słonina sama w sobie jest wystarczająco słona. Słoninę należy pokroić w kostkę o boku około 1cm - w czasie smażenia mocno się skurczy i skwarki będą w sam raz :) Dzięki temu możemy również przygotować sobie trochę tego, co wytopi się ze skwarków, pod następną jajecznicę - wystarczy łyżką odebrać na koniec zmażenia skwarków trochę tłuszczu i odstawić do wystygnięcia - na następny raz będzie jak znalazł. Słoninę smażymy do momentu lekkiego zbrązowienia skwarków. Jeśli używasz masła, roztopiaj je na wolnym ogniu do momentu, kiedy stanie się płynne i przestanie się "pienić" - to oznacza prawidłową temperaturę do smażenia.

Teraz dodatki: klasyczny dodatek to cebula - pokrojona w kostkę, zeszkolona na maśle (zeszkolona, nie przysmażona na czarno). Jajecznicę można też zrobić na jakiejś wędlinie - boczek, szynka - pokrojonej w kostkę. Do tego pasuje ser żółty - ser pokroić w kostkę o boku ok 1cm, wrzucić pod sam koniec smażenia i koniecznie przykryć patelnię nastawiając gaz na mały - ser musi się chwilę rozpuścić.

Skoro uporaliśmy się z dodatkami, czas na jajka właściwe. Oczywiście najlepiej smakuje na świeżych jajkach ze wsi, niestety czasem nie mamy takich pod ręką. Gaz skręcamy na najmniejszy i wbijamy jajka na patelnię, uważając, aby nie rozbić żółtek, bo w tym tkwi tajemnica: najpierw trzeba ściąć białka mieszając bardzo delikatnie, aby nie uszkodzić żółtek, a dopiero kiedy białka się zetną, rozbijamy wszystkie żółtka i ścinamy również je. Dzięki temu jajecznica będzie miała bardziej wyrazisty smak - zresztą spróbuj i zobacz, jaka jest różnica w smaku.

Do tego najlepiej smakuje świeże pieczywo, na przykład bagietka albo bułka pszenna z masłem... palce lizać :)