

Dokonalá turecká vejce

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 4 vejce
- hrst čerstvého kopru
- 1 stroužek česneku
- špetka soli
- 2 lžice octa

Chilli máslo

- 4 lžice Jihočeského másla
- 1/4 lžičky chilli koření
- 1/4 lžičky chilli vloček
- 1/4 lžičky mleté papriky
- špetka soli

Návod na přípravu:

Do misky dáme zakysanou smetanu, přidáme česnek utřený se solí (nasekaný česnek smícháme se solí a pomocí nože rozmačkáme do jemné pasty) a nasekaný čerstvý kopr. Vše dobře promícháme a necháme chvíli odležet, aby se chutě propojily.

V menším rendlíku rozpustíme máslo, přidáme chilli koření, chilli vločky, mletou papriku a špetku soli. Krátce necháme zpěnit, jen tolik, aby se koření rozvonělo a máslo nezhnědlo, poté odstavíme.

Do hrnce nalijeme vodu, přivedeme ji k varu a přidáme trochu octa. Ztlumíme plamen a jedno po druhém vložíme vejce. Vaříme 3–4 minuty tak, aby zůstala uvnitř tekutá, poté je vyjmeme děrovanou lžicí a necháme oschnout na papírové utěrce.

Na talíř rozetřeme smetanový základ, položíme ztracená vejce a přelijeme je teplým chilli máslem. Nakonec ozdobíme čerstvým koprem a ihned podáváme, ideálně s křupavým pečivem. 1

