

Főtt tojás (kemény tojás)



Az alaposan megmosott tojásokat egy lábásba rakjuk, hideg vízzel fölöntjük és megsózzuk (ezzel nem kell takarékoskodni, megkönnyíti a hámozást). Nagy lángon fölforraljuk, majd a kis lángon 8 -10 percig főzzük. A tűzről lehúzva hideg vizet folytatunk rá, s ha kihűlt, meghámozzuk. Ha nem használjuk el azonnal, akkor tálba töltjük, hideg vizet öntünk rá, hogy ne száradjon ki, és hűtőszekrényben tartjuk. 4-5 napig biztosan eláll. Főzelékek feltéteként kínálva megforrosítjuk, de

gyakran használjuk töltve hidegen, melegen, és készül belőle saláta, sőt gyakran díszítés is.

Elkészítési idő: 20 perc

Egy darab: 66 kcal