

## Bevert tojás (buggyantott tojás, posírozott tojás)



Egy lábasban enyhén sós, ecetes vizet forralunk. Kis lángra állítjuk, a tojásokat egyesével beleütjük. Evőkanállal a fehérjét a sárgája köré hajtjuk hogy szép formás legyen. 3-4 percig főzzük, szűrőlapáttal kiemeljük. Ha csinosítani akarjuk, akkor vágódeszkára téve kiskéssel a foszlányait levágjuk. Tálalásig langyos vízben tartjuk. A szakácművészet több száz klasszikus receptet ismer bevert tojással. Például a Hadik módozatnál apró borjúhús pogácsára kerül a bevert tojás, amit tejszínes gombamártással öntünk le; a Kárpáthy

módozatnál sült vajos kosárkába kapros-gombás rákragut töltünk, a bevert tojást rátesszük, a maradék ragut köréöntjük; a Rossini módozatnál kerekre kiszúrt és megpirított zsemleszeletekre sült libamájat teszünk, erre kerül a bevert tojás, amit vörösboros mártással leöntünk, és szarvasgombával díszítünk.

Elkészítési idő: 15 perc