

Egy lapos jénai tálat kivajazunk, és a tojásokat úgy ütjük bele, hogy a sárgájuk ne folyjon szét. A tűzhely szélén, vagy a bekapcsolt de már elzárt villanylapon, illetve gázsütő esetén kis lángon, a lángra téve az alátétet is, addig sütjük, míg a fehérje megkocsonyásodik, de a sárgája lágy marad. Különféle ragukat vagy köreteket halmozunk mellé, így lesz sok sok variációja.