



95 pomysłów na jajka



Smaker.pl poleca





Smaker.pl to:

Serwis miłośników jedzenia

Ponad 13 tysięcy przepisów użytkowników

Tematy specjalne pełne ciekawostek

Ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami

Forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko

Czaty i wywiady ze znanymi kucharzami

Email: pomoc@smaker.pl

Opracowanie przepisów: **Bartosz Rumieńczyk**

Projekt okładki: **Agnieszka Śliwińska** (Deccoria.pl)

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Skład i łamanie: **Anna Golonka**

Koncepcja promocji i marketingu: **Andrzej Potocki**

Nadzór nad całością: **Stanisław M. Stanuch**

Licencja:



[CC Uznanie autorstwa-Na tych samych warunkach 3.0 Polska](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/pl/)

Wydawnictwo „SMAKER.PL poleca: 95 pomysłów na jajka” udostępniane jest bezpłatnie. Można kopiować, udostępniać i wykorzystywać pod warunkiem spełnienia warunków licencji czyli każdorazowo podania jako autora: „Smaker.pl <http://smaker.pl>”, tytułu: „Smaker.pl poleca: 95 pomysłów na jajka” i udostępnienia na tych samych warunkach.

Kraków 2011

Spis treści

Przedmowa.....	7
Jaja wielkanocne	8
Pisanki	9
Sałatka z wędzonych jaj.....	10
Jaja marmurkowe.....	10
Jaja w galarecie	11
Jaja po szkocku.....	11
Słowacki serek wielkanocny	12
Jaja z czekolady	12
Jaja faszerowane wędzonym łososiem	13
Jaja w sosie czosnkowo-orzechowym	13
Jaja gotowane	14
Jaja na miękko	15
Jajo na pół-miękko <i>oeuf mollet</i> zwane jajem śliwkowym	15
Jaja na twardo	15
Jaja po wiedeńsku	16
Jaja w koszulkach.....	16
Jaja po benedyktyńsku	16
Kotlety z jajek	17
Jaja na twardo z kminkiem po staropolsku	17
Jaja obsmażane	17
Jaja smażone	18
Jajecznica.....	19
Jajecznica z kurkami.....	19
Jajecznica z mózdzkiem.....	20
Jajecznica ze szpinakiem	20
Jajecznica po indyjsku	21
Jajecznica po rosyjsku.....	21
Jajecznica po chińsku.....	22

Jajecznica na słodko.....	22
Jajecznica dla smakoszków	23
Jaja sadzone w pomidorach	23
Jaja sadzone na śmietanie	24
Omlety	25
Omlet naturalny	26
Omlet z szynką	26
Omlet po włosku	27
Omlet gospodarski.....	27
Omlet z płatków owsianych	28
Omlet z bananami	28
Omlet z wiórkami kokosowymi	29
Omlet indyjski.....	29
Hiszpański omlet ze szpinakiem.....	30
Tortilla.....	30
Desery z jaj.....	31
Kogel mogel.....	32
Crème brûlée	32
Bezy.....	33
Zupa nic.....	33
Ovos moles de Aveiro	34
Suflet.....	34
Dania z jaj.....	35
Quiche Lorraine	36
Spaghetti carbonara	37
Casserole sycące.....	37
Casserole serowo-jajeczne.....	38
Pizza słoneczna	38
Sosy z jaj.....	39
Majonez	40
Sos majonezowo-szafranowy.....	40

Sos holenderski	41
Sos bearneski	41
Sos kimizu	42
Sos z jaj do ryby	42
Jaja na zimno – sałatki	43
Zielona sałata z jajkiem	44
Sałatka z jajek i awokado	44
Sałatka z jajek i brokułów	45
Sałatka z jajek i kasztanów wodnych	45
Sałatka z jajek i krewetek.....	45
Jaja na zimno – pasty	46
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem.....	46
Pasta jajeczna z kaparami	46
Pasta jajeczna z chrzanem	47
Pasta jajeczna z makrelą	47
Pasta jajeczna z tuńczykiem	47
Jaja na zimno – faszerowane.....	48
Jaja faszerowane klasyczne.....	48
Jaja faszerowane krewetkami	48
Jaja faszerowane szpinakiem	49
Jaja faszerowane kawiozem	49
Jaja faszerowane mięsem po indyjsku.....	50
Jaja i alkohol	51
Adwokat	52
Ajerkoniak.....	52
Coquito	53
Ponche crema.....	53
Eggnog.....	54
Eierpunsch	54
Piwo grzane po staropolsku	55
Golden fizz.....	55

Tamagozake	56
Zabaglione	56
Jajeczna egzotyka	57
Jaja kiszzone.....	58
Jaja solone kacze.....	58
Jaja stuletnie.....	59
Jaja zielone	59
Jaja nie tylko kurze.....	60
Jaja kurze	61
Jaja gęsie.....	61
Jaja kacze.....	61
Jaja przepiórcze.....	62
Jaja strusie	62
Bez jaj	62
Jaja używane do ciast.....	62
Jaja jako dodatek sklejący.....	63
Jaja do panierki.....	63
Inspiracje.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Przedmowa

Jaja odgrywają ważną rolę nie tylko w kuchni, ale także w kulturze. Z jajem wiąże się szereg przysłów, obyczajów, przesądów, a nawet rozterek filozoficznych. Wszak do dziś żadna mądra głowa nie jest w stanie jednoznacznie dowieść, co było pierwsze jajo, czy kura. Nadchodzące święta to okazja do wypróbowania całkiem nowych potraw z jajek, ale także odgrzania tych dobrze znanych i lubianych. Podsuwamy aż 95 pomysłów na jajka, począwszy od specjalnie wybranych na święta, klasycznych i mniej oczywistych, poprzez wyszukane, orientalne dania, alkohole, jaja nie tylko kurze, aż po sposoby ich zastępowania.

W naszych specjalnie wybranych wielkanocnych propozycjach szczególną uwagę poświęcamy [pisankom](#). Dowiedziecie się jak barwić jaja, by skompletować kolorowy świąteczny koszyczek. Propozycjom wykwintnego [faszerowania](#) jaj towarzyszy także egzotyka, bo kto powiedział, że na wielkanocne śniadanie nie można podać [sałatki](#) rodem z Tajwanu? Amatorzy czekoladowych łakoci też znajdą [coś](#) dla siebie.

Kolejne rozdziały tworzą prawdziwe kompendium wiedzy na temat wykonywania jaj w kuchni. Przypominamy jak [gotować](#) jaja, a także prezentujemy propozycje [niecodziennego](#) podawania tych pozornie banalnych potraw. Nauczymy Was także wysmażać pyszne [omlety](#), a o tym, że [jajecznicą](#) niejedno ma imię dowiedziecie się dzięki kulinarnej podróży w czasie i przestrzeni.

Jaja podajemy na [grzankach](#), w [sałatkach](#), [faszerujemy](#) je i robimy z nich [pasty](#). Potrafimy także z jaj stworzyć pełnoprawną [porcję](#) obiadową. Z naszego podręcznika dowiedziecie się czym jest [spaghetti carbonara](#), czym [casserole](#), a czym hiszpańska [tortilla](#). Nie zapomnieliśmy także o sosach, a do sprawy podeszliśmy bardzo poważnie. I tak klasycznemu polskiemu [majonezowi](#) towarzyszą sosy [holenderskie](#), [bearnaiskie](#), a nawet japoński sos [kimizu](#). Nie zapominamy również o [deserach](#) jajecznych, czy też połączeniu jaj z alkoholem. Udowadniamy, że [ajerkoniak](#) to nie jedyny „jajeczny” alkohol. Innymi słowy na rozgrzewkę, na ochłodę, dla zdrowia i poprawy humoru – jaja zawsze dobre!

W naszym przewodniku po jajach nie zabraknie [ciekawostek](#), oraz sposobów [zastępowania](#) jaj w kuchni. Postanowiliśmy także nie ograniczać się do jaj [kurzych](#), ale wspomnieć o jajach [przepiórczych](#), [gęsich](#), [kaczyc](#) oraz oczywiście [strusich](#).

Aż 95 pomysłów na jajka? Smacznej lektury!

Jaja wielkanocne



Autor: lubap, [Źródło](#)

Pisanki

jaja, łupinki cebuli
ewentualnie kwiaty malwy
sok z buraka, kora dębu
kora olszyny

opiłki żelaza, owoce tarniny
liście brzozy, liście olchy
liście młodej jabłoni

Nie sposób sobie wyobrazić świąt Wielkiej Nocy bez pisanek. Oczywiście można kupić w sklepie gotowe pisanki, wykonane z drewna lub coraz częściej z plastiku i wykorzystywać je rok rocznie. Skoro jednak mamy poznać aż tyle rozmaitych sposobów na jaja, pora wykonać także własne pisanki metodą jak najbardziej tradycyjną. Sposoby są dwie – gotujemy jaja w wywarze, który dobieramy w zależności od pożądanego koloru, a następnie cienkim nożykiem wykonujemy wzorki. Można także wymalować woskiem wzór, a następnie obgotować jaja w barwiącym wywarze.

Najpopularniejszą metodą barwienia jest gotowanie jaj w wywarze z **cebuli**. W tym celu zbieramy łupinki z cebuli, 3-7 garści, gotujemy 5-10 minut, im dłużej, tym ciemniejszy będzie wywar. Następnie do wywaru wkładamy jaja i gotujemy przez 10 minut. Jeżeli wyjmemy wcześniej łupinki jaja ubarwią się równomiernie na brązowo. Ciekawy efekt uzyskamy pozostawiając łupinki, jaja wówczas ubarwią się w nieregularne chmurki.

Używając suszonych **kwiatów malwy**, dostępnych w sklepach zielarskich, i białych jaj kurzych uzyskamy piękny odcień zieleni, wpadający w khaki. Postępujemy tak jak w przypadku wywaru z łupinek cebuli.

Możemy także zabarwić jaja na różowo, gotując je w soku z **buraka**. Ludowe sposoby na inne barwy wykorzystują **korę dębu**, **olszyny** i **opiłki żelaza** w celu uzyskania głębokiej czerni. W takim naparze jajka trzymano przez 2-3 dni. Dzięki owocom **tarniny** uzyskiwano kolor fioletowy, a żółtawy gotując jaja w wywarze z **listków brzoszowych**, **olchy** i **młodej jabłoni**, a także **cebulowych łupinek**.

Sałatka z wędzonych jaj

6 ugotowanych na twardo jaj
20 dag wędzonego boczku
kawałek świeżego imbiru
świeży tymianek
4-5 ziaren kardamonu
gwiazdka anyżku

lekki sos sojowy
czerwona cebula
seler naciowy
majonez
pieprz
sól

To tradycyjne danie kuchni tajwańskiej może wnieść wraz z wędzonym aromatem powiew egzotyki na nasz świąteczny stół. Brzmi tajemniczo, ale tak naprawdę jest bardzo proste. Gotujemy jaja na twardo. W tym czasie przygotowujemy wywar. Drobno krojony wędzony boczek wrzucamy do wody, doprawiamy startym imbirem, tymiankiem, kardamonem i sosem sojowym. Do wywaru wrzucamy gwiazdkę anyżku i doprowadzamy do wrzenia. Następnie dodajemy obrane ze skorupki jaja i gotujemy na wolnym ogniu dwie godziny. Gdy jaja przejdą aromatem wędzonki, studzimy je i kroimy w kosteczkę. Teraz już tylko wystarczy połączyć je z czerwoną cebulką, selerem naciowym i majonezem oraz doprawić świeżym tymiankiem, pieprzem, solą i życzyć wszystkim smacznego.

Jaja marmurkowe

jaja ugotowane na twardo
wywar z buraka lub z łyżeczki czarnej, liściastej
herbaty
10-15 ziarenek pieprzu
2 goździki
kawałek cynamonu

6 ziaren pieprzu angielskiego
kilka ziaren anyżku
kawałek suszonej papryczki
10 ziaren kolendry
kilka kropel sosu sojowego lub maggi
szczypta soli

Jaja marmurkowe to inny sposób na ozdobienie jaj. W przypadku obu wersji kolorystycznych postępujemy podobnie. Ugotowane na twardo jaja delikatnie obtłukujemy nie usuwając skorupki. Następnie albo obgotowujemy w soku z buraka, uzyskując czerwony wzorek, albo, chcąc uzyskać kolor brązowy, obgotowujemy w wywarze z herbaty, przypraw, z kilkoma kroplami sosu sojowego. Po obgotowaniu, które powinno zająć nam 20-30 minut, studzimy, zdejmujemy skorupki, a naszym oczom ukazuje się kolorowy, marmurkowy wzorek na całej powierzchni jaja.

Jaja w galarecie

6 ugotowanych na twardo jaj
10dag szynki
½ puszki groszku
½ puszki kukurydzy
1 czerwona papryka
natka pietruszki

szczypiorek
litr bulionu
5 łyżek żelatyny
pieprz
sól

Zimne nóżki to klasyczne danie bufetowe. Na Wielkanoc jednak nie wypada serwować dań barowych, co nie znaczy, że musimy rezygnować z galarety. Proponujemy przyrządzić w galarecie tym razem jaja. Ugotowane na twardo jaja obieramy ze skorupki i przekrawamy na połówki. Kroimy na cienkie paseczki szynkę i paprykę. Groszek i kukurydzę odsączamy z zalewy. Z żelatyną postępujemy zgodnie z zaleceniami producenta, czyli rozpuszczamy ją w niewielkiej ilości wody, a następnie dodajemy do bulionu. Dopraviamy szczypiorkiem, natką pietruszki, pieprzem i solą. Teraz wystarczy wybrać odpowiednie miseczki i zalać jajeczno-warzywną wkładkę wystudzonym i tężejącym bulionem. Galaretę podajemy schłodzoną z kawałkami cytryny lub wyborynym octem.

Jaja po szkocku

8 ugotowanych na twardo jaj
1 jajo surowe
10dag mielonej wieprzowiny
sos Worcestershire

łyżka mąki
bułka tarta
pieprz
sól

Bardzo popularna przekąska w Szkocji, która łączy w sobie właściwości kotleta mielonego i ugotowanego na twardo jajka. Proste w wykonaniu, a jak zwykle zaskakujące. Gotujemy jaja na twardo, studzimy, a w tym czasie wyrabiamy mięso. Dopraviamy je sosem Worcestershire, który nada mięsu korzennego aromatu, a także solą i pieprzem. Zagęszczamy mięsną masę mąką. Następnie obrane ze skorupki jaja oklejamy mięsem, panierujemy w surowym jajku i bułce tartej i wysmażamy na złocisty kolor w głębokim oleju.

Słowacki serek wielkanocny

12 jaj
4 szklanki mleka

łyżeczka soli
ew. cukier i aromat waniliowy

Mleko ogrzewamy na parze, a następnie zaczynamy operacje wbijania jaj. Cały czas mieszamy, a masa do jakiej dążymy powinna przypominać w swej strukturze rzadką jajecnicę. ew. poprawiamy masę na słodko i waniliowo. Następnie przelewamy nasz półprodukt do lnianego worka, który zawieszamy nad zlewem i pozwalamy mu odcieknąć, co powinno zająć góra 2 godziny. Pora ser docisnąć, wybieramy jakieś ciężkie naczynie, układamy worek na tacce i zostawiamy tak na kolejne 2 godzinny. Teraz wystarczy usunąć woreczek, ser przemocować w lodówce, by rano podać na stół.

Jaja z czekolady

wydmuszki z jaj
czekolada mleczna
czekolada biała

czekolada gorzka
ew. orzechy, rodzyнки

Przepis, który z pewnością uraduje najmłodszych. Pora przygotować własne jaja z czekolady. Proporcje dobieramy tak, by nie pominąć żadnego łasucha. Czekoladę rozpuszczamy w wodnej kąpieli na gładką i lejącą masę. Następnie wysuszone i wymyte wydmuszki zaklejamy z jednej strony, a przez drugą dziurkę delikatnie wlewamy czekoladę. Możemy poeksperymentować i połączyć w dowolnych proporcjach czekoladę mleczną, białą i gorzką lub dodać orzechy oraz rodzyнки. Po wystudzeniu posyłamy na stół i obserwujemy zachwyty dzieci, ale także i dorosłych, gdy po rozbiciu skorupki odkryją czekoladową niespodziankę.

Jaja faszerowane wędzonym łososiem

6 ugotowanych na twardo jaj
10dag wędzonego łososia
kilka łyżek majonezu
sok z cytryny
świeży tymianek

szczypiorek
ew. twarożek zamiast majonezu
pieprz
sól

Ugotowane na twardo i obrane ze skorupki jaja przekrawamy wzdłuż i wydrążamy żółtka. Następnie skrapiamy łososia cytryną i kroimy dość drobno. Teraz albo łączymy łososia z żółtkami, tymiankiem, szczypiorkiem i majonezem, albo w miejsce majonezu używamy twarożku. Doprawiamy masę solą, pieprzem i faszerujemy połówki jaj.

Jaja w sosie czosnkowo-orzechowym

ugotowane na twardo jaja
majonez
ząbek czosnku
orzechy włoskie

pieprz
sól
ew. szynka, zielona sałata

Jajo w majonezie każdy zna, każdy jadł i każdy zrobić potrafi. My proponujemy połączyć majonez ze zmielonymi orzechami włoskimi i posiekanym zębkiem czosnku, dobierając proporcje wedle własnego uznania. Jajo można podać solo lub fantazyjnie podścielić plasterkiem szynki i listkiem zielonej sałaty.

Jaja gotowane



Autor: Wikiseacher, [Źródło](#)

Jaja na miękko

jaja, szczypta soli

Absolutna jajeczna podstawa. Idealne jajko na miękko to takie ze ściętym białkiem i płynnym żółtkiem. Podawane w specjalnych kieliszkach, z solą, czasem odrobiną masła i grzankami. Jak ugotować jajko na miękko?

Umyte jajko wkładamy delikatnie, najlepiej na łyżce, do garnka z wrzącą wodą, gotujemy 3 minuty, a następnie studzimy w zimnej wodzie. Eksperci doradzają zrobienie mikroskopijnej dziurki u podstawy jajka poprzez lekkie stuknięcie czubkiem noża, co sprawi, że podczas gotowania z jajka ujdzie woda. Gdyby skorupka pękła, osolenie wody z kolei zapobiega wypływaniu jajka. Gotując więcej niż cztery jajka, warto włożyć je do siatkowego woreczka. Zanurzenie jaj na kilka minut przed gotowaniem w zimnej wodzie również zmniejszy ryzyko pęknięcia skorupki.

Jajo na pół-miękko *oeuf mollet* zwane jajem śliwkowym

jaja, szczypta soli

Jajko ze ściętym białkiem i na wpół ściętym żółtkiem, które w swej konsystencji przypomina miąższ dojrzałej śliwki jest znakomitym dodatkiem do np. sosu chrzanowego. Postępujemy tak samo jak z jajkiem na miękko, z tym że gotujemy je nie 3, a 4 minuty.

Jaja na twardo

jaja, szczypta soli

Z jajami na twardo postępujemy tak samo jak z jajami na miękko i pół-miękko z tą różnicą, że takie jajo gotujemy przez 10 minut.

Jaja po wiedeńsku

jaja, odrobina masła, szczypta soli

Czyli jajo w szklance. By rozsmakować się w jajku po wiedeńsku należy zgotować w rondelku wodę, gdy będzie wrzeć, wbić dwa jaja do żaroodpornej szklanki i delikatnie wstawić ją do wodnej kąpieli. Gotujemy jaja 3-4 minuty, tak aby ścięło się białko. Podajemy w szklance, z solą i płatkami masła.

Jaja w koszulkach

jaja, sok z cytryny, sól

Innym sposobem gotowania jajek, jest gotowanie bez skorupki. Jak ugotować jaja w koszulkach? Wodę należy zagotować w płaskim rondlu lub głębszej patelni, z dodatkiem soku z jednej cytryny oraz szczypty soli. Ważne! Woda nie powinna wrzeć, a delikatnie się gotować. Następnie ostrożnie rozbijamy jajka i wpuszczamy je do wody. Takie jajka gotujemy w zależności od pożądanej konsystencji żółtka, od trzech do pięciu minut. Jaja serwujemy z sosami lub...

Jaja po benedyktyńsku

*jaja
sok z cytryny
sól*

*szynka parmeńska lub boczek
grzanki
sos holenderski*

...lub podajemy po benedyktyńsku. Według jednej z historii, o powstaniu tego klasycznego śniadania, zdecydował, jak to się często zdarza, przypadek. By uporać się z uporczywym kacem, emerytowany makler giełdowy, Lemuel Benedict zamówił na śniadanie w słynnym hotelu Astoria taki oto zestaw: zrumienione tosty, jaja w koszulkach, chrupiący boczek, a na to wszystko sos holenderski. *Maître d'hôtel* był tak zachwycony kompozycją, że wpisał potrawę w menu. Dziś jaja po benedyktyńsku serwuje się na grzankach wyścielonych plastrem podpieczonej szynki parmeńskiej i zwieńczone kołderką sosu holenderskiego. Podobnie przyrządzamy **jaja po floren-tyńsku**, z tym że zastępujemy szynkę szpinakiem.

Kotlety z jajek

6 jaj
2 bułki
2 cebule
4 dag masła

sól
pieprz
zielona pietruszka
bułka tarta

Jajka na twardo to podstawa klasycznej jarskiej i postnej potrawy, czyli kotletów z jajek. Wyrabiamy masę z drobno posiekanych jajek, namoczonych w mleku i odcisniętych bułek, zeszlonej na maśle drobno posiekanej cebuli i posiekanej pietruszki, tak jak wyrabiamy masę na kotlety mielone. Doprawiamy solą, pieprzem oraz surowym jajkiem. Z masy formujemy kotlety, panierujemy w bułce tartej i wysmażamy na złocisty kolor, serwujemy z ziemniakami i surówkami lub z czym się komu zamarzy.

Jaja na twardo z kminkiem po staropolsku

8 jaj, 2 dag kminku, 2dag soli

Umyte jaja moczymy w zimnej wodzie z dodatkiem kminku i soli przez noc. Rano jaja gotujemy przez 3 godziny w tej samej zalewie, dolewając wody gdy odparuje. Tak przygotowane jaja nabiorą żółtawej barwy oraz kminkowego aromatu, a kiedyś były nieodłącznym towarzyszem podróży.

Jaja obsmażane

jaja, sok z cytryny, sól, parmezan, bułka tarta, masło

Jaja obsmażane to kolejny pomysł na jaja w koszulkach. Tak ugotowane jaja obtaczamy najpierw w parmezanie, a następnie panierujemy w rozkłóconym jajku i bułce tartej. Jaja smażymy na maśle i podajemy z jarzynami lub sosem chrzanowym.

Jaja smażone



Autor: nn, [Źródło](#)

Jajecznic

4 jaja
masło
sól
dodatkowo: szczypiorek
lub natka pietruszki

parmezan
ser żółty
tarta skórka cytrynowa
lub pomarańczowa

Jajecznic to popisowe danie każdego kawalera. Klasyczną jajecznicę smażymy na maśle, doprawiając jedynie solą. W zależności od upodobań ścinamy jajka na miękko lub na twardo. Wiosennego posmaku nada posiekany drobno szczypiorek. By jajecznic była gładka i kremowa możemy dodać odrobinę mleka lub śmietany. Taka jajecznic nabierze charakteru gdy doprawimy ją parmezanem, serem żółtym lub startą skórką cytrynową czy pomarańczową. Elegancki kawaler jada jajecznicę łyżeczką.

Jajecznic z kurkami

4 jaja
kurki świeże lub mrożone
cebula
szczypiorek

masło
pieprz
sól

Jajecznic z kurkami to nasza pierwsza propozycja wzbogacenia klasycznej potrawy z jajek. Najlepiej wykorzystać świeże kurki, jednak gdy na taką jajecznicę najdzie nas ochota poza sezonem, śmiało możemy skorzystać z grzybów mrożonych. Wtedy należy je rozmrozić w gorącej wodzie, a przed smażeniem odsączyć. Kurki kroimy i smażymy z cebulką przez 3-4 minuty. Następnie na grzybki wybijamy jaja, doprawiamy solą, pieprzem i smażymy ścinając je wedle uznania. Podając danie na stół, posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

Jajecznica z mózdzkiem

8 jaj
200g mózdzku cielęcego
ocet
cebula
pomidor

szczypiorek
masło
pieprz
sól

Mózdzek to coraz rzadziej spotykany na naszych stołach przysmak, pora więc przypomnieć przepis na jajecznicę z mózdzkiem cielęcym. Potrzebujemy 200g mózdzku, który najpierw moczymy kwadrans w wodzie, obieramy z błony, zalewamy wrzątkiem, z łyżką octu i solą i gotujemy pięć minut. Następnie odcedzamy i kroimy w kostkę. Na patelni szklimy cebulę, dodajemy mózdzek i wbijamy osiem jaj. Gdy jaja zaczną się ścinać dodajemy pokrojonego w kostkę pomidora oraz drobno posiekany szczypiorek. Doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem i podajemy na stół, by uraczyć koneserów takich delikatesów lub wprowadzić w osłupienie ludzi o słabych nerwach.

Jajecznica ze szpinakiem

5 jaj
½ szklanki szpinaku
3-4 pieczarki
ząbek czosnku

łyżka śmietana
masło
pieprz
sól

Jajecznica wegetariańska. Szpinak płuczemy i blanszujemy, czyli wrzucamy do lekko osłodzonego wrzątku na kilka minut, a następnie odcedzamy i siekamy. Jeśli mamy podzielną uwagę, możemy w tym samym czasie pokroić pieczarki i smażyć na maśle, by po chwili dodać szpinak, posiekany ząbek czosnku oraz łyżkę śmietany. Tak przygotowaną bazę przesmażamy i wbijamy jajka doprawiając solą i pieprzem. Po uzyskaniu pożądanej konsystencji posyłamy na stół życząc naszym roślinożercom: *Smacznego!*

Jajecznicza po indyjsku

4 jaja
kawałek świeżego imbiru
świeża kolendra
cebula
zielona papryczki chili

kurkuma
masło
sól
ew. praśne pieczywo

Bo kto powiedział, że zatrzymamy się w Rosji, jedziemy dalej! Po zaopatrzeniu się w indyjski zestaw przypraw i dodatków przystępujemy do dzieła. Drobnoposiekany imbir podsmażamy z cebulą i papryczką chili, a następnie dodajemy pokrojonego w kostkę pomidora. Pozostaje tylko wbić jaja, obsypać wszystko szczyptą kurkumy, wysmażyć do pożądanej konsystencji oraz udekorować posiekaną świeżą kolendrą i zaserwować jaja bhurji. Zamiast sztuczków podajemy praśne pieczywo, np. roti.

Jajecznicza po rosyjsku

8 jaj
filet ze śledzia
½ szklanki mleka
masło

papryka
pieprz
sól

Rozwiewamy obawy jednych i nadzieje drugich, jajecznicza po rosyjsku to nie jajecznicza z wódką, chociaż nikt nam nie zabrani podawać ją z kieliszkiem zmrożonej stołicznej. Zwłaszcza, że jajecznicza po rosyjsku to jajecznicza ze śledziem. Przepis na męski wieczór. Filet ze śledzia, odpowiednio wymoczony i umyty, obieramy ze skórki i kroimy dość drobno, a następnie mieszamy z rozkłóconym w mleku jajami oraz posiekanym szczypiorkiem. Taką masę wysmażamy na maśle, doprawiając wedle konieczności i uznania solą, pieprzem oraz papryką, aż uzyskamy pożądaną konsystencję. Здоровье!

Jajecznicza po chińsku

4 jaja
10dag marynowanych krewetek
świeży imbir
szczypiorek

pieprz lub chili
olej sezamowy
sól

Ostatni przystanek na naszej jajeczniczej mapie świata. W Chinach jaja smażą na oleju sezamowym. Tu ważna uwaga, należy zaopatrzyć się w olej sezamowy **do smażenia**. Wytłuszczenie jest tu szczególnie wskazane, w sprzedaży dostępne są bowiem oleje sezamowe **surowe**, które w wysokiej temperaturze się palą i nadają potrawom gorzkiego smaku oraz zmuszają do wielogodzinnego wietrzenia kuchni. Poza olejem potrzebujemy krewetek, najlepiej marynowanych w winie ryżowym, które trafiają na patelnię razem ze świeżym, siekanym imbirem. Krewetki lekko solimy, a wedle uznania doprawiamy pieprzem lub chili. Po chwili wbijamy jaja. Wysmażamy jajecznicę, a gotowe danie dekorujemy przeciętym wzdłuż szczypiorkowym wąsem.

Jajecznicza na słodko

jaja
wino
cynamon

cukier
masło

Wracamy do Polski, ale cofamy się w czasie. Mamy rok 1682, w którym to dziwne znaki na niebie i ziemi zwiastują niecodzienny przepis na jajecznicę. Oddajemy głos Stanisławowi Czernieckiemu, kuchmistrzowi wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego, który w pierwszej polskiej książce kucharskiej, *Compendium Ferculorum albo zebranie potraw*, pisał: „Masła w rynce rozpuść, jajec rozbij z winem i cukrem, i cynamonem, ubij to społem, a wlej na gorące masło, usmażysz daj z rynką a nie mieszaj”. By nie psuć zabawy kulinarnym archeologom, nie zdradzimy co poeta miał na myśli.

Jajecznicza dla smakoszków

6 jaj	2 trufle
1 gęsia wątróbka	2 cebule
2 jagnięce nereczki	¼ szklanki rosółu
10 dag szynki	chili
2 pieczarki	sól

Jajecznicza na słodko, to jak na kuchni barokową, danie bardzo skromne. By pokazać, że w Polsce jadano suto, przedstawiamy przepis na jajecznicę dla smakoszków. Drobno posiekaną cebulę szklimy na maśle, dodajemy pokrojoną wątróbkę, nereczki, poszatkowane pieczarki oraz trufle. Całość dusimy pod przykryciem, podlewając rosółem przez pół godziny. Następnie gdy wytrąci się sos, wbijamy jajka, dodajemy posiekaną w kostkę szynkę oraz chili i mieszamy. Po uzyskaniu pożądanej konsystencji, patelnię przykrywamy serwetą i tak podajemy na stół.

Jaja sadzone w pomidorach

4 jaja	tarta bułka
2 duże pomidory	pieprz
masło	sól
żółty ser	

Do tak przygotowywanych jaj potrzebne będą duże i dojrzałe pomidory. Przekrawamy je na pół i wybieramy łyżką gniazda nasienne. Wydrążone pomidory obsypujemy wewnątrz solą i pieprzem, by za chwilę ułożyć je na wysmarowanej masłem blaszce. Do każdej połówki wbijamy jajo. Obsypujemy wierzch startym serem i ewentualnie zrumienioną bułeczką. Tak przygotowane pomidory wjeżdżają na dziesięć minut do gorącego piekarnika, by potem powędrować na stół.

Jaja sadzone na śmietanie

4 jaja
szklanka śmietany
pół szklanki rosołu
łyżka mąki
sok z połowy cytryny

szczypiorek lub natka pietruszki
parmezan
łyżka masła
pieprz
sól

Czyli jaja na śmietankowej kołderce. Po pierwsze robimy sos. Na patelni rozgrzewamy masło zaprawiamy mąką, śmietaną, rosołem, doprawiamy solą i sokiem z cytryny, a następnie doprowadzamy do wrzenia. Na tak przygotowany sos wbijamy jajka, ścinamy białka, obsypujemy szczypiorkiem, pietruszką lub parmezanem i podajemy na stół. Takie jaja można serwować z ziemniakami.

... dla ludzi z wnętrzem



deccoria.pl

Najwyżej oceniane

syvik29 Marcella2 ANUSHKA

Pokaż jak mieszkasz!

[dodaj zdjęcia »](#)

- szczypta dobrego smaku
- kilogram chęci ~~z solą~~
- litr pomysłów

Jak przyrządzić kuchni? :)
Zobacz cały przepis!

SPRAWDŹ
jak urządzić kuchnię!

sposób na zielony balkon

[zobacz galerie »](#)

Omlety



Autor: [mdid](#), [Źródło](#)

Omlet naturalny

4 jaja
mleko
masło
sól

ew. mąka
natka pietruszki
koperek
szczypiorek lub bazylia

Smażone jaja to nie tylko jajecznica, czy jaja sadzone ale także omlet, czyli sztandarowe danie kuchni francuskiej. **Omlet francuski** to danie wykonane z samych jajek i odrobiny mleka, doprawione szczyptą soli. A oto sposób na najprostszy omlet: ubijamy cztery jajka z odrobiną mleka na pulchną masę, solimy i wylewamy na zarumienione na rozgrzanej patelni masło. Następnie smażymy na ostrym ogniu aż zetnie się spód. By uniknąć skomplikowanego zabiegu przierzucania omletu, patelnię wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Aby nie przypalić dania od spodu, włączamy tylko górną grzałkę. **Omlet angielski** z kolei przyrządza się z ubijanych osobno żółtek i białek na sztywną pianę. Innym pomysłem jest **omlet mamy** – do masy jajecznej, obok mleka dodajemy odrobinę mąki, co zapobiega szybkiemu opadaniu ciasta. Smak omletu możemy wzbogacić dodając posiekaną pietruszkę, koperek, szczypiorek czy bazylię. Omletową bazę możemy podawać z różnymi sosami, modyfikować według własnych upodobań lub skorzystać z naszych kolejnych propozycji.

Omlet z szynką

4 jaja
mleko
ew. mąka
szynka

pieprz
zioła
masło
sól

Do przygotowanej na wybrany sposób masy dodajemy pokrojoną w kosteczkę szynki i wysmażamy omlet. Innym sposobem jest zrumienienie szynki na maśle, doprawienie jej na ostro lub ziołami i zalanie masą jajeczną. Tak przygotowany omlet można połączyć sosem według własnych upodobań.

Omlet po włosku

4 jaja
mleko
ew. mąka
pomidor
czerwona cebula
parmezan
pestki dyni

pieprz
papryka
bazylia
oregano
masło
sól

Do omletowej masy, przygotowanej na jeden z przedstawionych wyżej sposobów, dodajemy posiekaną bazylię lub oregano. Wylewamy na rozgrzaną i natłuszczoną patelnię. Gdy masa się zetnie od spodu, układamy po wierzchu cienko pokrojone plasterki pomidorów, oraz piórka czerwonej cebuli. Doprawiamy solą, pieprzem, papryką i ziołami. Całość warto posypać podprażonymi pestkami dyni. Przed wstawieniem do piekarnika oprószamy potrawę parmezanem. Zapiekamy aż omlet się zrumieni i podajemy na stół obserwując zachwyty na twarzach współbiesiadników.

Omlet gospodarski

4 jaja
sól
masło
20 dag ugotowanych ziemniaków

125ml śmietany
parmezan
natka pietruszki
ew. boczek

Omlet gospodarski to doskonała propozycja na wykorzystanie niedojedzonych ziemniaków z obiadu. Ugotowane ziemniaki należy przetrzeć lub skrócić w maszynce, połączyć ze śmietaną, siekaną pietruszką, osolić, wbić jaja i wyrobić masę. Takie ciasto doprawiamy parmezanem i posyłamy na wytłuszczoną patelnię. Ścinamy spód, a następnie pozwalamy omletowi dojść do siebie w rozgrzanym piekarniku. Dodatkowo możemy do masy dodać zrumieniony boczek, by poczuć się jeszcze bardziej rustykalnie.

Omlet z płatków owsianych

4 białka
½ szklanki płatków owsianych

wersja słodka:

¼ szklanki serka waniliowego
olejek waniliowy
szczypta cynamonu
szczypta gałki muskatołowej

wersja wytrawna:

cebula
marchew
sezam
ulubiony zestaw przypraw
pieprz, sól

To śniadaniowe danie cieszy się szczególną popularnością wśród kulturystów. W wersji słodkiej miksujemy płatki owsiane z serkiem waniliowym, oraz czterema białkami. Masę doprawiamy olejkiem waniliowym, cynamonem i odrobiną gałki muskatołowej. Wsmażamy tak jak szereg innych omletów. W wersji wytrawnej rezygnujemy z tego zestawu przypraw, a do płatków dodajemy posiekaną cebulę, starta na grubych oczkach marchew, prażone ziarna sezamu. Nadajemy masie smaku swoimi ulubionymi przyprawami, a następnie łączymy ją z czterema białkami. Wersja wegańska tego przepisu wyklucza białka jajek, wówczas płatki namaczamy na dwie godziny przed dalszą obróbką.

Omlet z bananami

4 jaja
mąka pełnoziarnista lub razowa
banan
cynamon

brązowy cukier lub miód
masło
sól

Omletową masę, którą w tym wypadku radzimy wzbogacić mąką pełnoziarnistą lub razową doprawiamy cynamonem. Wsmażamy klasycznie, a wierzch obsypujemy pokrojonym w kostkę bananem. Całość możemy dodatkowo oprószyć cynamonem, polać miodem lub obsypać brązowym cukrem, a następnie posłać do piekarnika, by omlet nabrał rumieńców.

Omlet z wiórkami kokosowymi

4 jaja
mleko
ew. mąka
wiórki kokosowe
pół banana
2 łyżki płatków owsianych

10 dag chudego twarożku
świeża mięta
truskawki
migdały w płatkach
masło
sól

Na maśle „zezłacamy” wiórki kokosowe. W oczekiwaniu na kokosowy aromat, ubijamy jajka z mlekiem, ew. mąką oraz pokruszonym twarożkiem i pokrojonym bananem. Masę wylewamy na złociste wiórki i wysmażamy. Gotowy omlet możemy udekorować listkami mięty i świeżymi truskawkami lub przyrządzić sos z owoców mrożonych wedle własnej receptury. Anielskiego posmaku nadadzą posypane po wierzchu płatki migdałów.

Omlet indyjski

4 jaja
mleko
ew. mąka
szalotka
zielona papryczka chili
pomidor
kumin

kurkuma
pieprz
masło
sól
ew. miąższ z kokosa
lub mleczko kokosowe
liście curry

Uważnych czytelników nie zaskoczmy pisząc, że w Indiach smażą omlety z dodatkiem regionalnych przypraw. By poczuć orientalny aromat znad patelni, podsmażamy posiekaną zieloną chili, szalotkę i pomidora, później wszystko osypujemy kuminem. Do masy jajecznej, którą zalewamy podsmażone warzywa, można dodać miąższ z kokosa lub odrobinę mleka kokosowego, doprawić czarnym pieprzem i liśćmi curry. Nie należy także zapominać o kurkumie, która poza aromatem nada omletowi złocistą barwę. Całość obsypujemy tartym, żółtym serem.

Hiszpański omlet ze szpinakiem

4 jaja
masło
2-3 ziemniaki
szklanka świeżego szpinaku
cebula

czosnek
gałka muskatołowa
pieprz
sól

Nim przejdziemy do klasycznego hiszpańskiego omletu, zatrzymajmy się na chwilę przy jego zielonej wariacji. Podstawą tego omletu są, tak jak w przypadku omletu po gospodarsku, ugotowane ziemniaki. Rozgniecione widelcem, łączymy na patelni z podsmażoną cebulką i blanszowanymi liśćmi świeżego szpinaku. Tak przygotowaną bazę doprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatołową oraz wedle upodobań posiekanym czosnkiem. Następnie całość zalewamy masą jajeczną i wysmażamy omlet.

Tortilla

4 jaja
oliwa z oliwek
2-3 ziemniaki
czerwona papryka
cebula

tymianek
pieprz lub chili
sól

Tortilla hiszpańska to omlet przyrządzany na bazie z ziemniaków. W przeciwieństwie do dwóch poprzednio omówionych omletów, do tortilli używamy ziemniaków surowych, które albo podsmażamy na oliwie, albo podgotowujemy, żeby skrócić czas przygotowania. Tak przygotowane ziemniaki wędrują na patelnię, dodajemy cebulę pokrojoną w kosteczkę i paski czerwonej papryki, całość przesmażamy. Paprykę można wcześniej zgrillować w piekarniku i obrać ze skórki, by potem cieszyć się jej lekko słodkawym smakiem. Osoloną i opieprzoną masę jajeczną, tym razem bez mąki, doprawiamy odważnie świeżym tymiankiem i wylewamy na podsmażane i przyprawione pikantnie warzywa. Równomiernie rozprowadzamy poruszając patelnię. W ten sposób ścinamy spód. Następnie tortilla wędruje do piekarnika, gdzie obsypana świeżo startym chili rumieni się z zachwytem. Przed podaniem na stół dekorujemy gałązka tymianku i włączamy hiszpańską muzykę. *Ole!*

Desery z jaj



Autor: XX, [źródło](#)

Kogel mogel

4 żółtka
4 łyżki cukru
masło
ew. owoce, ryż

Klasycznym deserem jajecznym jest kogel mogel, czyli utarte z cukrem żółtka. Tu chyba nikomu nie trzeba tłumaczyć jak to się robi. Przygotowany kogel mogel można wyjadać łyżeczką lub podać jako sos do ryżu na słodko. Woreczek ryżu gotujemy zgodnie z zaleceniami dodając łyżkę masła. Wycudzony ryż wsypujemy do wysmarowanych masłem filiżanek lub bardziej fantazyjnych foremek i stawiamy ryżowe babki, polewając je szczerze kogelem mogelem oraz dekorujemy sezonowymi owocami.

Crème brûlée

6 jaj
500ml wysokoprocentowej śmietanki
laska wanilii

1/3 szklanki cukru
ew. wysokoprocentowy alkohol

Ten deser tradycyjnie kusi delikatną waniliową konsystencją pod skarmelizowaną skorupką, od której wziął swoją nazwę. *Brûlée* bowiem znaczy tyle co przypalony. Co jeszcze oprócz przypalenia należy zrobić, by rozkoszować się tym francuskim deserem? W rondelku gotujemy wysokoprocentową śmietankę wraz z wyłuskanyymi ziarnami z jednej laski wanilii. Śmietankę należy zdjąć z ognia, gdy zacznie wrzeć na brzegach naczynia, odcedzić ziarenka i lekko wystudzić. W tym czasie ubijamy sześć żółtek z cukrem i dolewamy do nich delikatnie, najlepiej po łyżce, śmietankę, cały czas lekko mieszając tak, by krem był gładki. Gotową masę rozlewamy do kokilek i wstawiamy na 50 minut do nagrzanego do 100 stopni piekarnika. Następnie krem studzimy przez minimum 5 godzin i koronujemy. Wierzch deseru posypujemy cukrem, chwytamy za specjalny palnik i własnoręcznie karmelizujemy cukier. Istnieje jeszcze bardziej efektowny sposób, *crème brûlée* można skropić podgrzany wysokoprocentowym alkoholem i podpalić rozświetlając wieczór.

Bezy

2 białka
szczypta soli
10dag cukru

ew. aromat wedle własnych upodobań

By przygotować bezy potrzebujemy prawie wyłącznie same białka z jajek. Beza to zresztą nic innego jak wypieczona, ubita na sztywno z dodatkiem szczypty soli i cukru piana z białek. Na dwa duże białka zaleca się 10 dag cukru. Dla smaku możemy również dodać kilka kropel naszego ulubionego aromatu. Nagrzewamy piekarnik do 100 stopni, wstawiamy bezy na blasze wyścielonej papierem do pieczenia, by wyschły, co powinno zająć im od 2 do 3 godzin. Bezy można nakładać formując różne kształty lub wykorzystać do tego rękaw cukierniczy. Możemy także wypiec bezowe blaty na tort. Warto zauważyć, że na bazie tego wypieku możemy przyrządzić kilkanaście różnych deserów. W „bezowości” ogranicza nas tylko nasza fantazja.

Zupa nic

4 jaja
1,5l mleka
laska wanilii

4 łyżki cukru
szczypta soli

Bezy są nieodłącznym dodatkiem do kolejnego deseru, jaki mamy do zaproponowania, z tą różnicą że w tej zupie bezy są gotowane. Co to za zupa? Zupa nic. Taką zupę przyrządzamy z półtora litra mleka, które gotujemy wraz z rozciętą wzdłuż laską wanilii, aż puści aromat. W tym samym czasie, obserwując by mleko nie wykipiło, ubijamy pianę z cukrem na sztywno. Łyżką formujemy kluski z piany i kładziemy na mleko obgotowując z obu stron. Gdy będą już gotowe wyjmujemy łyżką cedzakową i dajemy im odpocząć w jakimś ustronnym miejscu. Kolejnym etapem jest zaprawienie mleczno-waniliowej zupy kogłem mogłem. Tu należy uważać, by zupy nie zagotować. Tak przygotowane nic schładzamy, a następnie podajemy z ugotowanymi bezami, błyskając w towarzystwie francuszczyzną, we Francji bowiem ten deser to *îles flottantes* lub *œufs à la neige*.

Ovos moles de Aveiro

8 żółtek

1¼ szklaki cukru

1/3 szklanki wody

ew. opłatki w kształcie owoców morza

To portugalski przysmak przygotowywany na bazie żółtek i cukru. By przyrządzić „miękkie jajeczka” należy najpierw sporządzić syrop z cukru. Wodę podgrzewamy stopniowo dosypując cukier, aż do całkowitego rozpuszczenia i odstawiamy do ostygnięcia. Ucieramy żółtka na puszysta masę i stopniowo dolewamy syrop, by następnie masę podgrzać na małym ogniu aż zgęstnieje. Uwaga! Masy nie wolno zagotować. Oryginalnie przysmak podaje się zamknięty w opłatkach o kształcie ryb lub owoców morza, ale my możemy skorzystać z foremek, najlepiej malutkich, bo deser jest bardzo słodki.

Suflet

2 jaja

łyżka masła

30ml wysokoprocentowej śmietanki

poł tabliczki czekolady

cukier

szczypta soli

To prawdziwe wyzwanie dla każdego kucharza, suflety bowiem mają w zwyczaju bardzo szybko opadać i z puchatego ciasta zostaje średnio atrakcyjny wizualnie płaski placek. Przedstawiamy przepis na suflet czekoladowy sztuk dwie. Żółtka oddzielamy od białek i ucieramy w gorącej kąpiel z łyżką masła, 30ml śmietanki i połową tabliczki gorzkiej czekolady. Następnie ubijamy białka na sztywną pianę wraz z trzema czubatymi łyżkami cukru. Delikatnie łączymy pianę z czekoladową masą. Tak przygotowaną masą wypełniamy kokilki w ¾ pamiętając, że suflet wyrośnie. Suflet wypiekamy przez kwadrans w piekarniku nagrzanym do 190 stopni, za żadne skarby nie otwierając drzwiczek wcześniej. Serwujemy zaraz po podaniu. By suflet bardziej wyrósł możemy dodać zamiast dwóch białek, trzy. Niestety w żaden sposób nie powstrzymamy sufletu przed opadnięciem, efekt pulchności więc będzie cieszył nasze zmysły dość krótko.

Dania z jaj



Autor: Mboch, [Źródło](#)

Quiche Lorraine

Ciasto:

200g mąki
100g zimnego masła
½ łyżeczki soli
2-3 łyżki zimnej wody

Nadzienie:

3 jaja
200ml śmietanki wysokoprocenowej
kilka plasterów boczku
cebula
ser żółty – ostry
gałka muszkatołowa
pieprz
sól

Mylnie zwana tartą po lotaryńsku, quiche bowiem to owszem, rodzaj tarty, ale jest to danie wyłącznie wytrawne, podczas gdy tartę można spotkać także w wersji na słodko. Quiche zatem, to kruche ciasto z jajeczno-śmietanowym nadzieniem i różnymi warzywnymi lub mięsnymi dodatkami. Proponujemy przyrządzić znaną we Francji quiche po lotaryńsku.

Zaczynamy od ciasta. Drobno siekamy zimne masło i zagniatamy z mąką, szczypta soli i 2-3 łyżkami wody, formujemy kulę, zawijamy w folię i posyłamy do lodówki na godzinę. Gdy ciasto się schłodzi wyścielamy nim foremkę i nakłuwamy gęsto widelcem. Następnie szykujemy nadzienie. Podsmażamy cienko pokrojone plastry boczku tak aby wytopił się tłuszcz i dodajemy pokrojoną w piórka cebulę.

Całość przesmażamy chwilę, a w tym czasie miksujemy jaja ze śmietaną, doprawiamy solą, ostrożnie bo sam boczek jest słony, pieprzem i gałką muszkatołową. Rozgrzewamy piekarnik do 220 stopni, układamy na cieście boczek i cebule, całość zalewamy masą jajeczna i obsypujemy tartym serem. Pieczemy ok. 20 minut aż całość nabierze apetycznych kolorów.

Spaghetti carbonara

4 jaja
15dag boczku
makaron spaghetti

oliwa z oliwek
pieprz
sól

To włoskie danie przypisywane jest górnikom, co znalazło odzwierciedlenie w nazwie. Jak większość tradycyjnych dań posiada regionalne wariacje, my jednak proponujemy sporządzenie wersji klasycznej. Na oliwie wysmażamy drobno pokrojony boczek na skwarki. Następnie dodajemy ugotowany, jeszcze gorący, makaron i mieszamy. Tak przygotowane spaghetti zalewamy zmiksowanymi z parmezanem, solą i szczodrą porcją pieprzu jajkami. Patelnię zestawiamy z ognia i mieszamy pilnując by z jajek nie wyszła jajecznica, a gęsty sos. Amerykanie w swym zamiłowaniu do dań tłustych, postanowili wzbogacić carbonarę o śmietanę. Gdy nasi goście zaczną kręcić nosami, że serwujemy im podróbkę, to znak, że wychowali się na carbonara made in USA.

Casserole sycące

12 jaj
pęto wieprzowej kiełbasy
2 cebule
450g szpinaku
słoik marynowanych grzybów
400g wysokoprocetowej śmietany

300g tartego sera typu cheddar
gałka muszkatołowa
czosnek
masło
pieprz
sól

Casserole to bardziej wyszukana nazwa zapiekanki. Proponujemy sycącą zapiekankę aż z 12 jaj! Na wstępie zajmujemy się kiełbasą. Należy pokroić ją w plasterki lub w kostkę i przesmażyć wraz z cebulą, odsączyć z tłuszczu i odstawić. Szpinak należy rozmrozić na patelni, doprawić solą, pieprzem, masłem i czosnkiem. Zieleńka powinna odparować, by mógł czekać na swoją kolej. Rozgrzewamy piekarnik do 190 stopni Celsjusza i znajdujemy żaroodporne naczynie, które pomieści nam taką porcję. Układamy w naczyniu kiełbasę, cebule i szpinak. Następnie miksujemy jaja ze śmietaną, doprawiając solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową. Dodajemy połowę tartego sera do masy jajecznej i zalewany kiełbasiano-szpinakowe nadzienie. Posyłamy danie do piekarnika, obsypawszy je resztą sera i zapiekamy około 40 minut. Na stół zapiekanka powinna wjechać pachnąca i rumiana.

Casserole serowo-jajeczne

10 jaj
1 średnia cukinia
1 średnia cebula
słoiczek grzybków
masło
1/2 zielonej papryki
1/2 szklanki mąki

łyżeczka proszku do pieczenia
150g chudego twarogu
150g tartego sera żółtego typu cheddar
zioła
pieprz
sól

Pora na przepis wegetariański. Postaramy się przyrządzić równie sycącą potrawę co poprzednie casserole, choć bez mięsnych dodatków, więc przygotujmy tę samą formę. Zaczynamy od warzywnej wkładki, na maśle obsmażamy pokrojoną w kostkę cukinię, cebulę, paprykę a także odsączone grzybki. Gdy warzywa zmiękną, łączymy je z mąką i proszkiem do pieczenia. W osobnej misce ubijamy lub miksujemy jaja, doprawiamy solą, pieprzem, i u lubionymi ziołami oraz dodajemy twaróg. Masę jajeczną łączymy z podsmażonymi warzywami i żółtym serem. Całość wylewamy do żaroodpornego naczynia i posyłamy do piekarnika. Zapiekamy ok. 40 minut w temperaturze 190°C.

Pizza słoneczna

jaja
spody do pizzy
dodatki wedle uznania: wędlina
boczek, pomidory, papryka
tarty ser

oregano
bazylia
pieprz
sól

Sposób na taką pizzę jest dość prosty, a efekt uzyskujemy niecodzienny. Błat układamy na wysmarowanej blasze, wycinamy okrągłe otwory i wbijamy w nie surowe jaja. Na tak przygotowanej podstawie układamy swoje ulubione dodatki, pamiętając, że część z nich należy podsmażyć wcześniej, bowiem pizzę będziemy zapiekać dość krótko. Pizza obsypana serem i przyprawiona ziołami wędruje do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na 8-10 minut, aż do ścięcia jajek.

Sosy z jaj



Autor: Paul Goyette, [Źródło](#)

Majonez

2 żółtka
2 łyżki białego octu winnego lub soku z cytryny
250ml słonecznikowego oleju roślinnego

szczypta cukru
biały pieprz
sól

Jajka w majonezie to jedna z klasycznych imieninowych propozycji. Nic prostszego jak ugotować jaja na twardo i dodać majonez ze słoika. Nas jednak nie satysfakcjonują tak banalne rozwiązania więc zrobimy majonez własnoręcznie. Wybijamy jajo do miski, doprawiamy solą, pieprzem, cukrem i dodajemy ocet lub sok z cytryny. Zaczynamy ubijać jaja na puszysto i stopniowo dodajemy olej, najlepiej po kropelce. Kręcimy majonez, aż do uzyskania pożądanej, kremowej konsystencji. Nasza cierpliwość zostanie wynagrodzona smakiem autentycznego domowego majonezu.

Sos majonezowo-szafranowy

2 żółtka
szczypta nitek szafranu
250ml oliwy
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka musztardy

1 łyżeczka soku z cytryny i pomarańczy
świeży tymianek
biały pieprz
sól

W oparciu o majonez powstaje cała gama różnorodnych sosów, spośród których najpopularniejszym jest chyba sos tatarski. My jednak proponujemy wykwintniejszy pomysł na majonez. Wzbogacimy go szafranem. Do żółtek, dodajemy szczyptę szafranowych nitek, łyżeczkę musztardy, biały pieprz i rozpoczynamy ucieranie. Stopniowo i bardzo ostrożnie dodajemy oliwę. Pod sam koniec dodajemy po łyżeczce cytrusowych soków i sos schładzamy. W tym czasie siekamy drobno czosnek i rozcieramy z łyżką oliwy oraz świeżym tymiankiem. Przyprawy łączymy z sosem i posyłamy na stół, gdzie chętnie zaprzyjaźni się z np. wędzoną rybą.

Sos holenderski

4 żółtka
sok z połówki cytryny
½ kostki masła

biały pieprz
sól

Czas na sos wykorzystywany min. do jajek po benedyktyńsku. Żółtka z sokiem cytryny, solą i pieprzem należy ubić na puszysto. Następnie stopniowo, nie przerywając ubijania dolewamy stopione masło. By uniknąć ścinania żółtek, jaja muszą być w temperaturze pokojowej. Sos można także ubijać na parze. Gotowy holender powinien mieć konsystencję majonezu.

Sos bearneński

3 żółtka
250g masła
2 szalotki
3 łyżki białego wytrawnego wina
3 łyżki octu winnego
1 łyżka estragonu

1 łyżka trybuli
czarny pieprz w ziarenkach
ząbek czosnku
pieprz Cayenne
łyżeczka soku z cytryny
sól

Sos bearneński to nieco bogatsza wersja sosu holenderskiego. Zaczynamy od przygotowania wina i szalotek. Posiekaną cebulkę gotujemy na małym ogniu w winie, z dodatkiem octu i rozgniecionych ziarenek pieprzu. Doprawiamy estragonem, odkładając kilka listków na później. Gdy płyn zredukuje się o 2/3 zestawiamy go z ognia. Następnie przecieramy całość przez sitko i odstawiamy do ostygnięcia. Do przetartej cebuli dodajemy żółtka i rozpoczynamy ucieranie. Cały ten proces wykonujemy na parze aż sos naprawdę będzie gęsty. Następnie stopniowo dodajemy masło, nie przerywając ucierania. Gdy konsystencja sosu nas zachwyci, dodajemy posiekany czosnek, resztę estragonu, solimy i doprawiamy pieprzem cayenne oraz trybulą. Tak przygotowany sos to nieodłączny kompan steku Chateaubriand.

Sos kimizu

3 żółtka
szczypta soli
2 łyżki cukru

3 łyżki stołowe komezu
czyli octu ryżowego

Po zaopatrzeniu się w ocet ryżowy przystępujemy do przyrządzenia sosu na modłę japońską. Postępujemy tak jak w przypadku holenderskiego przysmaku, czyli ubijamy żółtka z dodatkiem soli i cukru najlepiej na parze, a następnie dodajemy ocet. Mieszamy do uzyskania pożądanej konsystencji pilnując by żółtka się nie ścięły. Następnie zestawiamy garnek z and pary i umieszczamy w misce z zimną wodą lub lodem, by stosunkowo szybko schłodzić sos. Tak sporządzony sos jest świetnym dodatkiem do owoców morza i można go spotkać w japońskich restauracjach.

Sos z jaj do ryby

2 ugotowane na twardo jaja
masło
natka pietruszki

kilka kropel soku z cytryny
pieprz
sól

Czyli propozycja dla tych, których nie przekonują sosy z jaj surowych. Ugotowane na twardo jaja siekamy w bardzo drobną kosteczkę i przysmażamy na maśle przez dwie, trzy minuty, aż się lekko zarumienią. Doprawiamy sos solą, pieprzem, kroplą soku z cytryny i zieloną pietruszką, a następnie polewamy nim świeżo przygotowaną rybę.

Jaja na zimno – sałatki



Zielona sałata z jajkiem

2 lub 3 jaja na twardo
średnia główka zielonej sałaty
pęczek pietruszki
pęczek koperku
średnia biała rzodkiew

2 kwaśne jabłka
2 łyżki soku z cytryny
2 łyżki oliwy z oliwek
bułka na grzanki
szczypta cukru, pieprz, sól

Sałatę myjemy rozrywamy na mniejsze listki, rzodkiew i jabłka kroimy na cienkie talarki lub ścieramy na tarce. Łączymy z sałatą, osypujemy posiekanymi ziołami, doprawiamy solą, pieprzem i szczyptą cukru. Tak przygotowaną sałatę skrapiamy oliwą i sosem z cytryny oraz dodajemy pokrojone w ósemki jajka. Delikatnie mieszamy, obsypujemy drobnymi grzankami i cieszymy podniebienie smakiem wiosennej sałatki.

Sałatka z jajek i awokado

6 ugotowanych na twardo jaj
2 awokado
duża główka sałaty rzymskiej
szczypiorek wraz z cebulką
300g pomidorków koktajlowych

ząbek czosnku, 1 łyżka musztardy
100ml śmietany 18%
100ml jogurtu naturalnego
kilka kropel soku z cytryny
cukier, pieprz, sól

Dojrzałe awokado obieramy ze skórki, usuwamy pestkę i kroimy w kostkę, skrapiamy sokiem z cytryny. Ugotowane jajka kroimy w plasterki, podobnie jak pomidorki, i cebule. Łączymy warzywa i jajka z podartymi liśćmi sałaty i doprawiamy solą, pieprzem i cukrem.

Szykujemy sos. Łączymy śmietanę, jogurt i musztardę, ewentualnie doprawiamy i układamy na porcjach sałaty. Całość dekorujemy szczypiorkiem i serwujemy z grzankami.

Sałatka z jajek i brokułów

3 ugotowane na twardo jaja
1 średni brokuł
2 pomidory
250ml jogurtu

kilka łyżek majonezu
dowolne zioła,
koperek, pieprz, sól

Brokułowe różyczki gotujemy na parze, studzimy. W tym czasie szykujemy sos, łączymy majonez z jogurtem lub w wersji *light* bierzemy sam jogurt, dodajemy koperek, zioła, pieprz i sól. Następnie obieramy i kroimy jajka w niezbyt grubą kostkę, tak samo postępujemy z pomidorem. Mieszamy warzywa z jajkami oraz dodajemy sos. Serwujemy ze świeżym, najlepiej jeszcze ciepłym pieczywem.

Sałatka z jajek i kasztanów wodnych

4 ugotowane na twardo jaja
puszka kasztanów wodnych
1/3 szklanki kiszonki

kilka łyżek majonezu
łyżeczka musztardy
papryka, pieprz, sól

Pora na małą egzotykę. Przygotowanie sałatki zaczynamy od wycieczki do sklepu ze zdrową żywnością lub naprawdę dobrze zaopatrzonego supermarketu, gdzie kupujemy puszkę wodnych kasztanów. Odsączamy je z zalewy i kroimy w kostkę. Podobnie postępujemy z obranymi ze skorupki jajkami na twardo. Kasztany i jajka łączymy z kiszonką, majonezem i łyżką musztardy. Całość doprawiamy solą, pieprzem, papryką i posyłamy na stół tłumacząc biesiadnikom co to tak chrupie w tej sałatce.

Sałatka z jajek i krewetek

3-4 ugotowane na twardo jaja
250g krewetek koktajlowych
majonez, łyżka musztardy
lub koncentratu pomidorowego

koperek, chili, liście zielonej sałaty
chlebki pita
cytryna, pieprz, sól

Krewetki przygotowujemy na swój ulubiony sposób, studzimy. W tym czasie obrane ze skorupki jaja kroimy w kosteczkę i łączymy z sosem majonezowym. Możemy podać dwa rodzaje sosu – majonez z przyprawami i koperkiem łączymy z musztardą lub koncentratem pomidorowym. Następnie masę jajeczną mieszamy z krewetkami, wyścielamy chlebki pita liśćmi zielonej sałaty i do środka nakładamy sałatkę. Całość dekorujemy plasterkiem cytryny.

Jaja na zimno – pasty

Pasta jajeczna ze szczypiorkiem

*ugotowane na twardo jaja
majonez
szczypiorek*

*pieprz
sól*

Podstawowa wersja pasty jajecznej. Ilość składników modyfikujemy w zależności od potrzeb, cała sztuka polega na posiekaniu jak najdrobniej ugotowanych na twardo i obranych ze skorupki jaj, oraz połączeniu ich z majonezem. Całość doprawiamy szczypiorkiem, solą i pieprzem. Proste? Proste, a jakie pyszne!

Pasta jajeczna z kaparami

*ugotowane na twardo jaja
majonez
szczypiorek
kapary ze słoiczka*

*korniszony
pieprz
sól*

To że danie jest proste wcale nie znaczy, że nie można zaproponować jego wyszukanej wersji. Proponujemy pastę jajeczna uszlachetnioną kaparami. Do przygotowanej masy jajecznej, w dobrze już znany nam sposób, dodajemy pokrojone drobno kapary oraz drobno posiekane korniszony. Doprawiamy pieprzem i solą. Serwujemy na kanapkach udekorowanych całymi kaparami i łyżkami szczypiorku.

Pasta jajeczna z chrzanem

ugotowane na twardo jaja
majonez
szczypiorek

chrzan
pieprz
sól

Piękno prostych potraw polega na mnogości sposobów modyfikacji. Na pewno każdy z was ma swój patent na pyszną pastę jajeczna, my także proponujemy kilka wariacji. Na początek pasta z chrzanem. Przyrządzamy ją krok po kroku, tak jak klasyczną odmianę, z tą różnicą, że jajka łączymy z majonezem oraz kilkoma łyżkami chrzanu.

Pasta jajeczna z makrelą

ugotowane na twardo jaja
majonez
szczypiorek, cebula

wędzona makrela
pieprz
sól

Pierwszy rybny wariant pasty jajecznej. Przyrządzamy jajeczną podstawę tak jak w przypadku klasycznej pasty i mieszamy z rozdrobnioną i filetowaną makrelą, drobno posiekaną cebulą i szczypiorkiem. Tak przygotowana pasta zachwyca wędzonym aromatem i świetnie smakuje ze świeżymi bułeczkami.

Pasta jajeczna z tuńczykiem

ugotowane na twardo jaja
majonez, szczypiorek
cebula
puszka tuńczyka

średniej wielkości por
pieprz
sól

Nieco mniej aromatyczna pasta z rybą. Postępujemy tak jak z poprzednimi pastami, a masę jajeczną łączymy z rozdrobnionym i odsączonym tuńczykiem oraz drobnutko posiekanym porem. Doprawiamy solą, pieprzem i drobno posiekanym szczypiorkiem.

Jaja na zimno – faszerowane

Jaja faszerowane klasyczne

ugotowane na twardo jaja
1 jajo surowe
łyżka śmietany
szczypiorek

bułka tarta
masło
pieprz
sól

Od kiedy człowiek odkrył, że jajko można faszerować, nie przestał mnożyć przepisów. Zaczynamy jak zwykle od podstaw. Ugotowane na twardo jajka należy jeszcze w skorupkach przekroić na pół i wydrążyć jajeczną esencję. Siekamy drobno to co wydrążyliśmy i przesmażamy na maśle dodając łyżkę śmietany i jedno surowe jajko. Doprawiamy solą, pieprzem i zazieleniamy drobno posiekanym szczypiorkiem. Tak wysmażoną masą napełniamy skorupki, obsypujemy z wierzchu bułką tarta i zasmażamy kładąc na patelni „do góry nogami”.

Jaja faszerowane krewetkami

ugotowane na twardo jaja
krewetki koktajlowe
majonez
musztarda

bazylią
sok z cytryny
pieprz
sól

Proporcje ustalamy zgodnie z własnym upodobaniem. Tym razem wydrążymy jaja od góry. Ugotowane jaja obieramy ze skorupki, tak jak obieramy jajka na miękko. Ścinamy białko, wydrążamy żółtko, które następnie ucieramy z majonezem i łyżką musztardy. Dodajemy ugotowane krewetki koktajlowe i doprawiamy do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny i drobno posiekaną bazylią. Tak przygotowaną masą napełniamy wydrążone jajka i posyłamy na stół w kieliszkach.

Jaja faszerowane szpinakiem

ugotowane na twardo jaja
ricotta lub bryndza
szpinak świeży lub mrożony
czosnek
parmezan

gałka muskatołowa
papryka
pieprz
sól

Dobieramy ilość składników w zależności od potrzeb. Ugotowane i obrane ze skorupki jaja przekrawamy wzdłuż i wydrążamy żółtka. Blanszujemy szpinak i drobno siekamy lub rozmrażamy na patelni i odparowujemy. Doprawiamy zieleninę solą, pieprzem, czosnkiem oraz gałką muskatołową. Łączymy szpinak z żółtkami oraz serem. Tak przygotowaną masą faszerujemy jajka i obsypujemy je z wierzchu papryką lub parmezanem.

Jaja faszerowane kawiozem

4 ugotowane na twardo jaja
majonez, kawior czerwony i czarny
koperki
szczypiorek

sok z cytryny
pieprz
sól

Ugotowane jaja tym razem obieramy ze skorupki, przekrawamy na pół i wydrążamy żółtka. Żółtka ucieramy z majonezem, koperkiem, posiekanym szczypiorkiem i rozdzielamy na dwie części. Do pierwszej części dodajemy kawior czarny, a do drugiej czerwony. Napełniamy masami białka, skrapiamy sokiem z cytryny i podajemy z grzankami, udekorowane kawałkiem cytryny.

Jaja faszerowane mięsem po indyjsku

4 ugotowane na twardo jaja
kilkę łyżek mielonego mięsa
cebula
zielona papryczka chili
świeży imbir
łyżka koncentratu pomidorowego
kolendra

sok z cytryny
surowe jajo
bułka tarta
oliwa
pieprz
sól

Ugotowane i obrane ze skorupki jajka przekrawamy wzdłuż na połówki i wydrążamy żółtka. Na rozgrzanej oliwie szklimy drobno posiekaną cebulkę, dodajemy posiekany imbir i chili. Pora dodać mięso i doprawiać je solą, pieprzem oraz świeżą kolendrą. Przesmażamy kilka chwil i dodajemy łyżkę koncentratu pomidorowego oraz kroplę soku z cytryny. Gdy mięso będzie już gotowe, studzimy je, a następnie faszerujemy jajka. Teraz wystarczy już tylko poskładać połówki jajek i panierować je w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Obsmażone na złocisty kolor jaja serwujemy udekorowane świeżą kolendrą.

Jaja i alkohol



Autor: Tobias R. – Metoc, [Źródło](#)

Adwokat

6 jaj
szklanka cukru
1½ szklanki niskoprocentowej brandy

szklanka bitej śmietany
łyżeczka aromatu waniliowego

Adwokat, a w zasadzie *advocaat*, to tradycyjny napój alkoholowy na bazie jajek o holenderskich korzeniach. Co ciekawe, napitek ten powstał dawno, dawno temu w Surinamie, a holenderscy osadnicy używali do jego produkcji awokado. Dopiero po przeniesieniu go do Europy zaczęto używać jajek, z których dało się uzyskać podobną konsystencję do tej którą dawało trudnodostępne na starym kontynencie awokado. Tradycyjna receptura owiana jest tajemnicą, co nie znaczy, że nie możemy wyprodukować adwokata domowym sposobem. Musimy jedynie utrzyć żółtka z cukrem na kogel mogel, a następnie, umieszczając naczynie z jajkami nad parą stopniowo dodawać brandy, cały czas mieszając. Doprawiamy aromatem waniliowym i posyłamy na noc do lodówki. Przed podaniem mieszamy adwokata z bitą śmietaną, oraz dekorujemy śmietankowym kleksem i oprószamy cynamonem.

Ajerkoniak

10 jaj
szklanka cukru
250ml spirytusu

½ pełnego mleka
opakowanie cukru waniliowego

Aby nie zostać posądzonym o marne naśladownictwo oraz nieprzychylnie uwagi znawców, możemy zamiast adwokata przyrządzić jego rodzimą wariację, czyli ajerkoniak. Na bardzo zimowe wieczory proponujemy zaopatrzyć się w spirytus, a na te jesienne powinna wystarczyć wódka. Postępujemy tak jak w przypadku adwokata, czyli zaczynamy od kogla mogła, następnie dolewamy mleko i dodajemy cukier waniliowy. Ucieramy aż do uzyskania gładkiej masy. Do tak przygotowanej bazy stopniowo dolewamy alkohol, a następnie przelewamy do butelek i posyłamy do lodówki na noc, by ajerkoniak zgęstniał. Im dłużej postoi, tym bardziej zgęstnieje, praktyka jednak pokazuje, że ajerkoniaki ze względu na swoje walory smakowe i magiczną moc, nie zagrzewają zbyt długo miejsca w lodówkach.

Coquito

2 żółtka
1 puszka skondensowanego mleka
1 puszka mleka kokosowego
½ szklanki rumu

kilka goździków
cynamon, gałka muskatołowa
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Coquito to z kolei ajerkoniak lub eggnog, z nutą tropikalną, zwyczajowo serwowany w Portoryko. By poczuć się jak na karaibskiej plaży, należy wykonać te same kroki, co w przypadku poprzednich alkoholi. Gdy już utrzemy na parze żółtka, tym razem bez cukru, aż do zgęstnienia, przelewamy je do blendera, dodajemy mleko, mleko kokosowe, rum i przyprawy i miksujemy przez około 30 sekund. Goździki warto przed dodaniem utłuc w moździerzu i pozbyć się łodyżek. Następnie przelewamy do butelki i chłodzimy lub podajemy z lodem. Kubańscy miksując masę jajeczną zastępują mleko kokosowe lodami kokosowymi i serwują drink pod nazwą **Coco Lopez**.

Ponche crema

6 całych jaj
1 szklanka rumu
2 puszki skondensowanego mleka

2 łyżki startej skórki z limonki
lub sok z limonki
ewentualnie cukier i angostura

A to z kolei drink z odległej Wenezueli. Powstaje na bazie coquito, ale z kilkoma ciekawymi dla podniebienia różnicami. Przygotowana masę jajeczną a la kogel mogel, tym razem z całych jaj, miksujemy z alkoholem, mlekiem kondensowanym, przyprawami. Następnie, już nie miksując, dodajemy startą skórkę z limonki i ewentualnie dosładzamy. Ciekawym wariantem jest ponche crema z kawową nutę. By tak zagrać na naszym ponczu dodajemy jedno espresso lub w wersji mniej szlachetnej i gorąco przez nas odradzanej, łyżeczkę kawy rozpuszczalnej. Jeżeli w naszych zasobach barmańskich znajduje się angostura to nie szczędzimy 5-6 kropel przed rozlaniem do kieliszków martini. Kremowy poncz serwujemy schłodzony lub na lodzie.

Eggnog

6 jaj
2 żółtka
4 szklanki pełnego mleka
 $\frac{3}{4}$ szklanki bitej śmietany
 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru

łyżka aromatu waniliowego
 $\frac{1}{2}$ łyżki gałki muszkatołowej
szklanka whisky lub burbonu
szczypta soli

Eggnog to taki ajerkoniak, popularny w krajach anglojęzycznych zwłaszcza w okresie świąt Bożego Narodzenia. Po przyrządzeniu adwokata lub jego nadwiślańskiej wersji, nie powinniśmy mieć żadnych problemów z kolejnymi produkcjami. Ucieramy cała jaja z dodatkowymi żółtkami, cukrem i aromatem waniliowym na parze, aż masa będzie gładka i odpowiednio zgęstnieje. Następnie zestawiamy naczynie z pary, stopniowo dodajemy alkohol i przyprawiamy gałką muszkatołową. Schładzamy, a przed podaniem mieszamy z bitą śmietaną i dekorujemy śmietankowym kleksem.

Eierpunsch

8 żółtek
butelka białego półsłodkiego wina
filiżanka herbaty z cytryną

5 łyżek cukru
paczka cukru waniliowego
kilka goździków

Ajerponcz, czyli niemiecka wariacja na temat ajerkoniaku. Procedura dobrze znana, ukrećmy żółtka z cukrem, cukrem waniliowym i odrobiną schłodzonego wina na parze. Następnie dodajemy resztę wina oraz filiżankę schłodzonej herbaty z cytryną oraz przyprawy. Gotowy trunek podgrzewamy pilnując by się nie zagotował. Ajerponcz powinna zwieńczyć pianka.

Piwo grzane po staropolsku

żółtka
piwo jasne
goździki

cynamon
cukier, ewentualnie miód

Skoro jesteśmy przy alkoholu na ciepło, warto zajrzeć w rodzime książki kucharskie, by skosztować piwa na ciepło, jakie ongiś pili panowie szlachta. Proporcje dobieramy w zależności od liczby biesiadników, generalnie przyjmując zasadę: 1 żółtko na 1 piwo. Gdy sami zechcemy poczuć się jak Pan Wołodyjowski, chwytamy za kufel, wbijamy żółtko i ucieramy z cukrem. W tym czasie grzejemy piwo z przyprawami i ew. łyżką miodu, nie doprowadzając do wrzenia. Piwo wlewamy do kufła po ściankach, mieszając by żółtko się nie ścięło. Obowiązkową pianę na trzy palce obcieramy z sumiastych wąsów i hej szable w dłoń!

Golden fizz

żółtko
50ml ginu
200ml wody gazowanej
kilka kropel soku z cytryny

Zostaliśmy już ekspertami od napojów alkoholowych na bazie jajek, pora zacząć wymagać podobnej wiedzy od barmana. Zamawiamy golden fizz, a jeśli na twarzy pana z barem pojawi się panika, spokojnie instruujemy co należy zrobić. Ucieramy żółtko na gładką masę, wylewamy na lód do shakera, dodajemy alkohol i sok z cytryny. Wstrząsamy, wylewamy do wysokiej szklanki i dodajemy gazowaną wodę. Jeszcze tylko jakaś fikuśna słomka i gotowe. Prawda, że proste proszę pana?

Tamagozake

żółtko
 $\frac{3}{4}$ szklanki sake
miód lub cukier

Propozycja dla tych, którym chwytanie za szabelkę wydaje się zbyt przaśne i wolą chwycić za miecz samurajski. Ten gorący napój tradycyjnie uznawany jest w Japonii za doskonałe remedium na przeziębienie. Co prawda nie dowiedziono jego medycznych właściwości, jednak przez wzgląd na smak i moc, może być lekiem na całe zło. Do utartego z cukrem lub miodem żółtka dodajemy sake, mieszamy i całość podgrzewamy, tak aby i nas porządnie rozgrzało.

Zabaglione

5 żółtek
100ml słodkiego wina marsala
półszklanki cukru

Nasz „wyskokowy” rozdział zamykamy nie drinkiem, a deserem na bazie jajechno-alkoholowej. Zabajone podajemy w towarzystwie świeżych fig. Możemy również dodać go do serka mascarpone i przekładać tak uzyskaną masę nasączo-nymi w kawie biszkoptami. W ten sposób przyrządzimy włoski deser tiramisu.

A jak robimy samo zabajone? Po pierwsze zaopatrujemy się w wino marsala o „mocy” 18%. Jeśli chcemy zastosować zamiennik, musimy sięgnąć po wino o podobnej zawartości alkoholu, np. madera, porto czy sherry. Możemy także pora-tować się sokiem z winogron lub zwykłym winem wytrawnym wzmacniając całą bazę brandy (około łyżeczka na $\frac{1}{4}$ szklanki). Dalej mamy już z górką, ucieramy żółtka z cukrem na parze i dodajemy alkohol, nie przerywając mieszania, aż masa zgęstnie-je. Podajemy od razu po przyrządzeniu lub wykorzystujemy do dalszych wyrobów.

Jajeczna egzotyka



Autor: Hippolyte, [Źródło](#)

Jaja kiszone

8 ugotowanych na twardo jaj
1 litr octu winnego
15g świeżego imbiru
15g ziaren czarnego pieprzu
15g ziela angielskiego

ew. cebula
ziarna gorczycy
musztarda
buraki
papryczki jalapeno

Jaja można smażyć, gotować, zapiekać, jeść na surowo, łączyć z alkoholem, ale, jak się okazuje, można je także kisić. Jajo kiszone to popularna przekąska do piwa w krajach anglojęzycznych, a także w Niemczech. W trakcie gotowania i studzenia jaj przygotowujemy marynatę. Ocet z dodatkiem startego imbiru, ziaren pieprzu i ziela angielskiego doprowadzamy do wrzenia i gotujemy przez 10 minut na wolnym ogniu. Po wystudzeniu i obraniu jaj, wystudzeniu zalewy i zdobyciu wystarczająco dużego słoika, kisimy jaja w zalewie, szczelnie je zakręcając. Jaja można tak przechowywać przez kilka miesięcy. W Niemczech do słoja z zalewą dodaje się pokrojoną w piórka cebulę, gorczycę i musztardę. Można także dodać pokrojone buraki, które zabarwią jaja na czerwono lub papryczkę jalapeno, by zaostrzyć ich smak.

Jaja solone kacze

6 kaczych jaj
1 szklanka grubej soli
3 szklanki wody

To sposób konserwowania jaj rodem z dalekiej Azji. Tak przygotowane jajo ma płynne białko i ścięte żółtko, które wykorzystuje się do ciasteczek księżycowych. Jaja można też spożywać w całości, po ugotowaniu, jako dodatek do tradycyjnych azjatyckich dań z ryżu. Podajemy przepis na jaja solone domowej roboty, który jest jeszcze prostszy niż na jaja kiszone. Wystarczy rozpuścić szklankę soli w trzech szklankach wody, zagotować, ostudzić i dodać surowe jaja kacze w skorupkach. Tak przygotowana solankę zamykamy, obciążamy ciężkim naczyniem, tak samo jak zamykamy kamionkę z ogórkami kiszonymi. Jaja czekają cierpliwie 3-4 tygodnie, a my w tym czasie kombinujemy jak je podać.

Jaja stuletnie

W tym wypadku rezygnujemy z podania przepisu na rzecz przedstawienia kulinarnej ciekawostki. Jajo stuletnie to kolejny, nieco ekstremalny sposób konserwowania jaj rodem z Chin. Surowe kurze lub kacze jajo umieszcza się w blaszanym pojemniku wypełnionym roztworem z herbaty, gliny, niegaszonego wapna, soli, łusek ryżowych i wody. Następnie pojemnik zostaje szczelnie zamknięty na okres stu dni. W tym czasie zachodzi proces gaszenia wapna, a jaja zostają ogrzane, a następnie wystudzone. Skorupkę otula szczelna warstwa osadu, która zabezpiecza jajo przed zepsuciem i uszkodzeniem. W trakcie procesu, żółtko nabiera ciemnozielonego koloru lub szarzeje, natomiast białko staje się ciemnobrązowe, galaretowate, przezroczyste oraz bez smaku. Otworzone stuletnie jajo urzeka koneserów, a odrzuca amatorów silnym siarkowym i amoniakowych aromatem. Znawcy przechowują po kilka różnych jaj, przez wiele lat, uważając, że są niczym wino, im starsze, tym lepsze.

Jaja zielone

*jaja
sok z czerwonej kapusty
pieprz
sól*

Uspokajamy wszystkich, których mdli na samą myśl o kolejnym sposobie konserwowania jaj. Ten przepis to idealny pomysł na primaaprilisowy żart lub, jeśli nie chce nam się czekać cały rok, np. na lanoponiedziałkowe śniadanie. Przyrządzimy jaja sadzone w kolorze zielonym! By sztuczka się udała, musimy wybić jaja i oddzielić żółtka od białek. Następnie do białek dodajemy nieco soku z czerwonej kapusty i delikatnie mieszamy. Tak spreparowane białko wylewamy na rozgrzaną i natłuszczoną patelnię, a w sam środek wkładamy żółtko. Doprawiamy solą i pieprzem. W trakcie smażenia, białka powinny nabrać zielonej barwy.

Jaja nie tylko kurze

W większości zebranych przepisów główną rolę odegrało jajo kurze. Choć niepodzielnie królujące na stołach świata i nieznoszące konkurencji, jajo prosto od kury nie wyczerpuje jajecznych propozycji, a samo w sobie również może nas nieźle zaskoczyć. Przyjrzyjmy się bliżej jajecznemu światu.



Autor: PDPhoto.org, [Źródło](#)

Jaja kurze

Klasyka i klasa sama w sobie. Kurze jaja klasyfikujemy używając oznaczeń literowych i cyfrowych. Do sprzedaży detalicznej trafiają wyłącznie jaja klasy A. W zależności do rodzaju chowu drobiu dostają odpowiednią cyferkę. Jaja 0 i 1 to jajo pochodzące z hodowli przyjaznej kurom, czyli kolejno jaja od kury z farmy ekologicznej oraz z wolnego wybiegu. Jaja 2 i 3 to jaja z chowu ściółkowego oraz jaja z chowu klatkowego. Jaja są także znakowane ze względu na rozmiar, standardowo od XL do S. Kultura ludowa żywo reagowała na rozmaite jajeczne anomalie i tak autorstwo jaj pozbawianych żółtek przypisywano kogutowi.

Jaja gęsie

Wyraźnie większe od jaj kurzych, z ledwością mieszczące się w dłoni. Jaja gęsie zawierają więcej tłuszczu niż jaja kurze, są ciężkostrawne i oleiste w smaku, choć bardzo pożywne. Częściej używane do wypieków niż np. do jajecznicy. Ze względu na twardszą skorupkę idealnie nadają się i na wydmuszki, i na pisanki. Może warto zapłacić trochę więcej i udekorować świąteczny koszyczek pisanką w rozmiarze XL?

Jaja kacze

Poznaliśmy przepis na solone jajo kacze. Z kaczego jaja powstaje także balut, czyli tradycyjna i budząca grozę potrawą wielu kuchni wschodnioazjatyckich. Balut to ugotowane jajo z w pełni rozwiniętym kaczym zarodkiem i jako takie uznawany jest za wielki przysmak. Jaja kacze mają duże i gęste żółtka, tradycyjnie wykorzystywano je do wypieków, a także makaronów.

Jaja przepiórcze

Czyli jaja w rozmiarze XS. Trzykrotnie mniejsze od kurzych, z nakrapianą skorupką o niezrównanym smaku i właściwościach odżywczych oraz z obniżoną zawartością cholesterolu są doskonałą alternatywą dla osób z alergią na kurcze białko. Jaja przepiórcze można wykorzystywać tak samo jak jaja kurcze, szkoda by było jednak te maleństwa rozbijać na jajecznicę. Lepiej podać ugotowane na miękko (1 minuta) lub na twardo (3 minuty) i cieszyć zarówno podniebienie jak i wzrok.

Jaja strusie

Pora na jaja w rozmiarze 3XL. Największy na świecie ptak składa największe na świecie jaja. Garść faktów: waga - 1650 g, w czym białko – 1000g, a żółtko 320g, a jest to przecież jedna komórka! Jaja strusie mają 2-3mm skorupkę, czyli 10 razy grubszą niż jajo kurcze. Najczęściej spożywane w RPA. Na miękko gotujemy takie jajo 45 minut, a na twardo dwa razy dłużej. Do rozbicia skorupki przydadzą się dłuto, młotek czy nawet wiertarka. W naszych rodzimych stronach podaje się jaja strusie na specjalne okazje jako jaja faszerowane, bądź jajecznicę, która potrafi wykarmić nawet 10 osób. Cena takiej egzotyki waha się w granicach 50 złotych, co ciekawe Wielkanoc to czas zwiększonego popytu na takie cuda.

Bez jaj

Co począć gdy jaj nie jemy? Przedstawiamy kilka zamienników jaj w sam raz dla osób z alergiami lub wegan.

Jaja używane do ciast

Jaja używane w ciastach są stosunkowo najłatwiejsze do zastąpienia. Czasem wystarczy dodać odrobinę więcej **wody** lub **oleju**. I tak w przypadku ciasta na pierogi odrzucenie jaj sprawi, że ciasto będzie delikatniejsze. W przypadku wypieków słodkich, jaja pomoże nam zastąpić **puree z dyni**, **banana**, czy **jabłka**. Przyjmuje się

zasadę 1/4 szklanki puree zamiast 1 jajka. Warto też skorzystać z **tofu**, które samo w sobie jest neutralne i chętnie przyjmuje smak otoczenia. Można także wykorzystać **puree ziemniaczane**. Z pomocą przyjdzie nam także **mąka**. Pełna łyżka **mąki sojowej** lub **kukurydzianej** oraz 1-2 łyżki **wody** zastąpią 1 jajko. Można także poratować się **mąką ziemniaczaną**, tu jednak trzeba postępować delikatnie, by wypiek nie okazał się zbyt twardy. Jaja można także zastąpić **siemieniem lnianym**. Zmieloną na mąkę łyżkę siemienia, moczymy przez kilka chwil w 2-3 łyżkach wody, ewentualnie ze szczyptą proszku do pieczenia.

Jaja jako dodatek sklejący

Czyli jaja używane do kotletów, czy różnych wysmażanych placków. Oprócz wyżej wymienionych sposobów, oczywiście z pominięciem owoców, z pomocą przyjdą nam zaparzone **płatki owsiane**. **Kasza manna** nie tylko pomoże nam skleić masę, ale także ją zagęści, podobnie jak **bułka tarta** – należy jednak zwrócić uwagę z jakiego jest pieczywa, może bowiem kryć w sobie jaja.

Jaja do panierki

Czasami wystarczy zrezygnować z jajka i obtoczyć potrawę w samej **bułce tartej** lub **mące**. Taką panierkę możemy wzbogacić **płatkami zbożowymi** lub **seza mem**. Możemy także pokusić się o rozrobienie **mąki kukurydzianej** lub **mąki razowej** z wodą i szczyptą soli. Potrawy obtoczone w takiej mieszance można dodatkowo oprószyć bułką tartą i wysmażyć, jak w regularnej panierce.

Smaker.pl

- szczypta entuzjazmu
- szklanka talentu
- 2 Tuszki wysiłku
- 200g dobrej zabawy

dla ludzi
ze smakiem :)

