

ZELENA JAJA NA OKO

Sastojci:

4 jaja
5 g [SF1](#), jedna ravna merica
dva prstohvata soli
30 g pancete

Postupak:

1. Razdvojiti belanca i žumanca, odvajajući jedno belance u jednu činiju, ostala tri belanca u drugu, a žumanca u treću. Slaninu iseći na kratke listiće.
2. Razmutiti jednu ravnu mericu SF1 sa dve-tri kašičice vode, da se lepo rastvori, da nema grudvica.
3. Razmućen prah sipati u jedno belance, dodati so, pa lagano viljuškom izmešati. Kad belance pozeleni ujednačeno, dodati ga u preostala tri i opet lagano izmešati, bez mnogo mućenja.
4. Propržiti slaninu dok ne pusti masnoću i postane hrskava, pa je izvaditi. Na tu masnoću sipati zelena belanca i "poređati" žumanca preko :) Pržiti na srednjoj temperaturi nekoliko minuta, da se belanca stegnu, a žumanca ostanu rovita. Servirati odmah, uz hrskavu slaninu.

Napomene:

- SF1 se lakše se rastvara u maloj količini bilo čega, nego u velikoj, zato sam ga prvo razmutila sa malo vode, pa sa jednim belancetom, pa tek onda umešala u ostatak. Isto važi i ako bih htela da ga pijem sa vodom ili nekim napitkom - prvo bih napravila koncentrovanu i glatku "kašicu", pa je razređivala.

- Zaista je bitno ne mućkati belanca brzo ni intenzivno, da se ne bi stvarala pena. Moj prvi pokušaj nije bio skroz uspešan, jer nisam prvo razmutila prah sa malo vode, nego sipala onako direkt u belanca. Pa pošto nije htelo lepo da se sjedini, onda sam ljudski izlupala belanca žicom i tom prilikom su delimično zapenila. Na tiganju žumanca utonula u tu penu, a belanca su se pekla duže i sve zajedno je bilo 3- .

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2018/08/zelena-jaja-na-ok.html>

