Jak zrobić idealne jajko w koszulce? Poradnik krok po kroku

Jajko w koszulce to prawdziwa perełka śniadaniowej klasyki – z delikatnym białkiem otaczającym kremowe żółtko. Wielu kucharzy unika przygotowywania tej potrawy w domu, obawiając się niepowodzenia. Tymczasem idealne jajko w koszulce można przygotować w zaledwie kilka minut, znając odpowiednie techniki.

Perfekcyjnie przygotowane jajko w koszulce to nie tylko pyszny dodatek do śniadania, ale również element wielu wykwintnych dań. Ta uniwersalna technika kulinarna otwiera drzwi do niezliczonych kombinacji smakowych i pozwala podnieść zwykłe posiłki do rangi kulinarnych arcydzieł.

Składniki do idealnego jajka w koszulce

- Świeże jajka (im świeższe, tym lepsze)
- Woda
- Ocet (biały lub jabłkowy) – 1 łyżka
- Sól
- Sitko lub małe naczynie

Najlepsza technika przygotowania jajka w koszulce

Kluczem do sukcesu jest odpowiednie przygotowanie jajka przed wrzuceniem do wody. **Świeże jajko zachowuje się znacznie lepiej podczas gotowania** – białko jest zwarte i nie rozpływa się w

wodzie.

1. Napełnij średni garnek wodą do wysokości około 8 cm.
2. Dodaj łyżkę octu do wody (pomaga ściąć białko).
3. Doprowadź wodę do stanu tuż przed wrzeniem – na powierzchni powinny pojawiać się małe bąbelki.
4. Zmniejsz ogień, aby utrzymać wodę w stanie delikatnego gotowania.
5. Rozbij jajko do małej miseczki lub filiżanki.
6. Użyj łyżki, aby stworzyć wir w wodzie.
7. Delikatnie wlej jajko do środka wiru.
8. Gotuj przez 4 minuty dla idealnie płynnego żółtka.
9. Wyjmij jajko za pomocą łyżki cedzakowej.
10. Osusz na ręczniku papierowym.

Częste błędy przy przygotowaniu

jajka w koszulce

Podczas gotowania jajka w koszulce można popełnić kilka typowych błędów, które wpływają na efekt końcowy:

- **zbyt intensywne gotowanie wody** – temperatura powinna być tuż poniżej punktu wrzenia,
- używanie nieświeżych jajek – białko rozlewa się i nie trzyma formy,
- pomijanie octu – ten składnik pomaga ściąć białko i zachować kształt,
- pominięcie kroku z wirem wodnym – wir pomaga owinąć białko wokół żółtka.

Już przygotowane jajka w koszulce można przechować do wykorzystania później. **Umieść ostudzone jajka w misce z zimną wodą i trzymaj w lodówce do 2 dni**. Przed podaniem zanurz je na 1 minutę w gorącej (nie wrzącej) wodzie.