



Предлагаем рецепт приготовления французского блюда - яйца пашот. По обыкновению оно является основным блюдом к обеду, но может быть использовано и как горячая закуска. Яйца пашот по-французски подобны яйцам, сваренным в мешочек, но намного нежнее.

Рекомендуем пользоваться только свежими яйцами, и обязательно вам понадобится уксус, который поможет белку обернуть желток.

Соль придаст жесткость, поэтому обойдитесь без нее. Строго выдерживайте время приготовления, т.к. от него зависит консистенция желтка. Салат из овощей прекрасное дополнение к этому блюду, а также это основа рецепта яиц Бенедикт.

Как приготовить яйцо пашот по-французски?

1. Сначала вскипятите 1 литр воды, предварительно добавив к ней 1 ст. ложку уксуса. Уксус обеспечит свертывание яичного белка вокруг желтка.
2. Далее разобьем яйцо в еле кипящую воду и выдержим его в спокойной воде около 4 минут. В итоге белок станет довольно плотным и будет иметь форму овала, а желток внутри него останется жидким. Такое возможно только если яйцо свежее.
3. Поэтому сначала убедитесь, что яйца действительно свежие. Рекомендуем разбить и вылить содержимое одного яйца на тарелку. Оно будет свежим, если желток поднимается горкой, а белок прилегает к нему, и только немного жидкости растекается по тарелке вокруг белка.
4. Если вы не проверили яйца на свежесть, а сразу разбили его в горячую воду и обнаружили, что оно водянистое и белок превращается в хлопья, обнажая желток, то такая картина красноречиво говорит о свежести яйца. Лучше вначале проверьте.

Яйцо пашот

Автор: Administrator

17.11.2016 00:00 - Обновлено 05.12.2016 21:46

5. Знайте, что готовое блюдо можно хранить в холодильнике 2-3 дня, только поместите рядом с ним емкость с водой без крышки. А когда наступит время употребить яйца пашот, то советуем для подогрева использовать горячую подсоленную воду, в которой их надо поддержать минутку.

Яйца-пашот по-французски – это замечательное блюдо, которое можно подать не только на завтрак для вашей семьи, но и для обеда или ужина с гостями оно прекрасно подойдет.