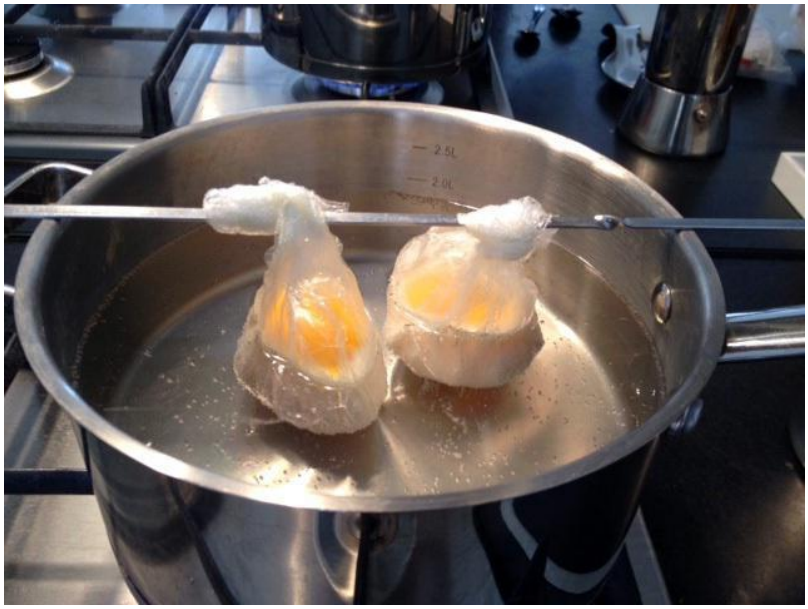
Автор: Administrator
17.08.2019 00:00 - Обновлено 07.09.2019 21:13



Яйцо пашот – что это? Многие о нём слышали, но не все знают как выглядит это блюдо и какое оно на вкус, а также в чём секрет его популярности. Тем временем большинство европейцев просто не представляют себе свой завтрак без него.
Итак, яйца пашот – это традиционное французское блюдо, которое готовили ещё в 14 веке. В то время ими лакомились только представители знати, а сейчас их может приготовить любая хозяйка.

У этого блюда особый способ приготовления, в процессе которого яйца варятся без скорлупы. Готовые яйца пашот обязательно должны иметь мягкий кремообразный желток, окруженный нежным, но плотным желтком.

Яйца пашот идеальны для быстрого и полезного завтрака. Во Франции их подают к столу со шпинатом, свежим багетом или тостами. Кроме того, с этим блюдом хорошо сочетаются помидоры, маслины и сыр, греческий салат и т.д.
Вы также можете удивить своих домочадцев завтраком по-французски. Яйца пашот можно приготовить в кастрюле, сковороде или даже в микроволновке. Ничего сложного. Немного ловкости - и вуаля!

Яйцо пашот в кастрюле

Есть несколько способов приготовить яйца пашот в кастрюле:
1. Яйцо варят в воде, добавляя соль и уксус, чтобы белок быстрее свернулся.
2. Сырое яйцо перед варкой помещают в пакет или пищевую плёнку, чтобы оно не растекалось.
3. Для приготовления яиц используют специальную форму - пашотницу.

Сегодня мы рассмотрим второй способ, как самый простой, т.к. для этого не надо покупать пашотницу и можно приготовить в одной кастрюле сразу несколько яиц. Важно, чтобы яйца были свежими, а вода в кастрюле не сильно кипела.

Ингредиенты:
- куриные яйца – 2 шт.;
- масло растительное – 1 ч.л.;
- прованские травы – 0,25 ч. л.;
- соль – по вкусу.

Приготовление
1. Возьмите полиэтиленовый пакет и смажьте его внутри растительным маслом.
2. Аккуратно разбейте яйцо, чтобы не повредить желток и влейте яйцо в полиэтиленовый пакет.
3. Приправьте яйцо солью и прованскими травами. Затем плотно закрутите и завяжите пакет с яйцом.
4. Воду в кастрюле доведите до кипения, затем убавьте огонь, чтобы вода не бурлила. Поместите пакет с яйцом в воду и варите 2-3 мин.

Яйцо пашот на сковороде

В этом способе яйцо разбивают и выливают на раскалённую сковороду. Затем заворачивают края к центру, чтобы желток оказался в капсуле из белка. И после слегка обжаривают с двух сторон.

Ингредиенты:
- куриные яйца – 2 шт.;
- сливочное масло – 25 г;
- прованские травы – 0,25 ч. л.;
- соль, черный перец – по вкусу.

Приготовление
1. Хорошо нагреть сковороду и растопить на ней сливочное масло.
2. Аккуратно разбить яйца и вылить их на сковороду так, чтобы они не соприкасались. Важно не повредить желток.
3. Посыпать яйца перцем, солью и прованскими травами.

4. Как только начнут твердеть края белка, возьмите лопаточку и вилку. С их помощью аккуратно заверните края белка внахлест к центру желтка.
5. Немного подождите и аккуратно переверните яйцо лопаткой, чтобы слегка обжарить его и с другой стороны.