

# Гнёзда с яйцами

Омлет или глазунью? Не угадали. Уж если попали к нам на кухню яйца, будем и с ними экспериментировать. Гнёзда с яйцами и смотрятся красиво, да и Владимиру нашему “макаоны” очень-но даже по душе. особенно в сухом виде правда...



#пицца #макароны #яйца

## Гнёзда с яйцами. Ингредиенты:

Гнёзда (из широкой лапши) – 6 штук

Яйца – 6 штук

Соль, перец, кетчуп – по вкусу

Вода – примерно один литр



## **Гнёзда с яйцами. Приготовление:**

Скипятить воду, посолить её.

В глубокую сковороду на дно уложить гнёзда, залить кипятком примерно на половину.

Внутри каждого гнезда разбить яйцо. Закрыть сковороду крышкой и готовить на небольшом огне, чтобы вода сильно не бурлила в течение 5-7 минут.

На каждую тарелку выложить по 2-3 гнезда с яйцами, поперчить по вкусу. Подавать с любимым соусом или кетчупом, можно присыпать тёртым сыром.

Рецепт найден [здесь](#).



Яйцо в пакете. Попалась на глаза статья «5 способов приготовить яйца пашот», один из рецептов которой в прошедшие выходные проверили на практике. Яйцо в пакете. Переупакованные яйца, или же яйца Арзака, в честь популяризатора подобного способа приготовления – испанского шефа Хуана Мари Арзака. Рецепт с пошаговыми фотографиями прилагается.

Омлет От папы. В каждой уважающей себя семье есть традиции. В том числе и касающиеся приготовления пищи. В нашей семье – это субботний завтрак «от папы». И поскольку кулинар я не очень выдающийся, то чаще всего готовлю классический омлет. Собственно рецепт у меня на сайте.

Ореховый омлет по имеретински. Очень интересный и простой в приготовлении вариант, казалось бы самого обычного и привычного всем нам блюда. Но как говорится вся суть в деталях.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.