



Завтрак с яйцом «ПАШОТ»



- 
- 
- ? Это блюдо имеет французское происхождение и на своей родине носит название «œuf pochés». Яйца по этому рецепту получаются такими, что жидкий желток как будто спрятан в кармашек (мешочек) из едва затвердевшего белка.
 - ? Почему по-русски мы называем их яйцами пашот?.. Тут все просто. Маленькие кармашки или мешочки – это «rochette», и название блюда звучит уже как «эф пошét». По-русски понятное и на французский манер облагороженное «яйца пошét» с чьей-то легкой руки трансформировалось в «яйца пашот», да так и прижилось.

Рецепт

Нам понадобится на 1 порцию:

1 яйцо, 1 ломтик белого хлеба, масло подсолнечное, щепотка соли, соус по вкусу (майонез, кетчуп или др.), зелень.

Последовательность приготовления

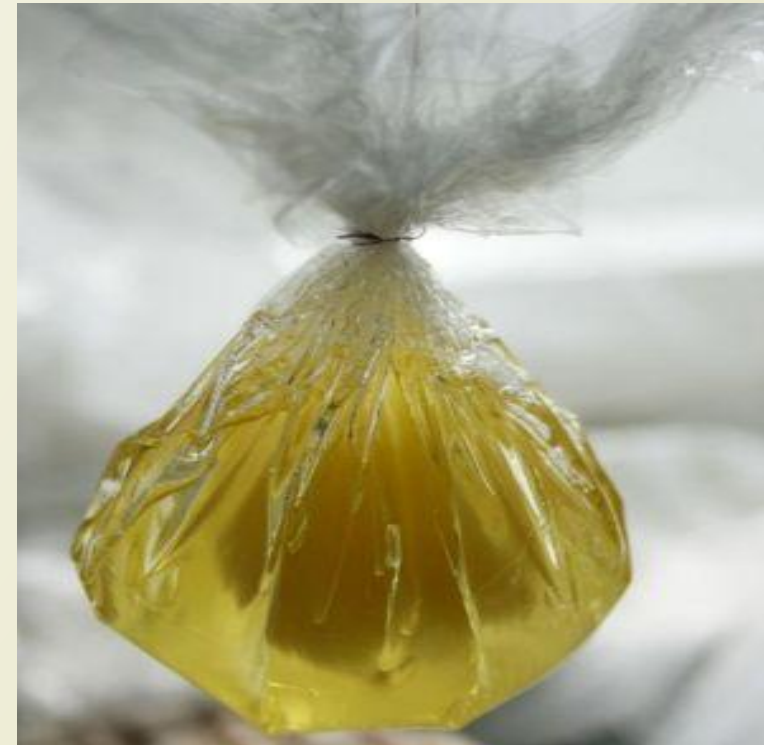
1. Помыть в тёплой, проточной воде яйцо.
2. Пищевую плёнку размером 15x15 см смазать подсолнечным маслом.



3. Плёнку положить в ёмкость и разбить туда яйцо.
4. Посолить



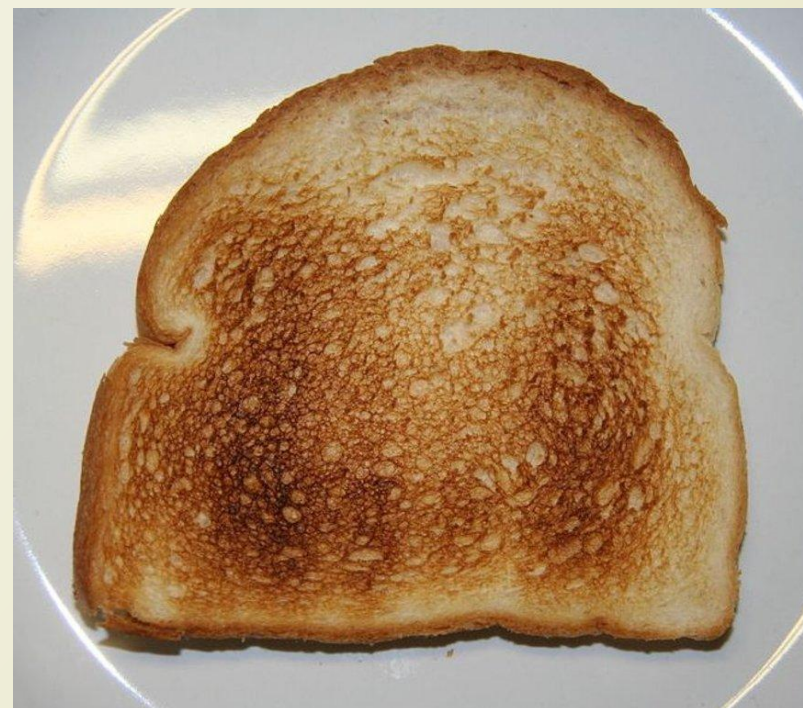
5. Кончики плёнки связать нитью близко к содержимому



6. Опустить в кипящую воду и варить 5-7 минут.



7. Обжарить на масле с двух сторон хлеб



8. Смазать хлеб соусом и выложить на него яйцо.

9. Украсить зеленью.



Варианты подачи блюда.





**Приятного
аппетита!**

...И за работу!