

# Jaja

Dodany przez paula26013

## **konserwowanie**

**w 10 funtach wody wapiennej rozpuścić 20 łątów soli kuchennej. Ułóżyć jaja w słojach, zalać i wstawić do piwnicy. Jaja trzymają świeżość 7 miesięcy. (1928)**

## **aby nie popekały**

**przed gotowaniem należy lekko nakłuć szpilką szerszy koniec lub do wody dodać trochę octu. Nie należy gotować jajek prosto z lodówki.**

## **jajko pęknięte**

**aby je ugotować, należy potrzymać je chwilę nad parą, tak aby wierzchnia warstwa białka się ścięła.**

## **krucha panierka**

**należy wlać do jajka kilka kropel oleju.**

