

# Αυγό βραστό τηγανητό



Σήμερα θέλω να σου παρουσιάσω μια πολύ απλή και ιδιαίτερη συνταγή. Το αυγό από τη μια είναι μια πολύ απλή κατά τα άλλα τροφή, όταν όμως την μαγειρεύεις με τον τρόπο που θα σου δείξω το αποτέλεσμα απογειώνεται και μάλιστα με τον πιο σύντομο τρόπο. Η συνταγή αυτή υπάρχει σε πολλά site του εξωτερικού και είναι πολύ διαδεδομένη στην Αμερική. Ένα search για fried boiled eggs στο google θα σε πείσει.

## **Υλικά:**

4 Αυγά

5-6 φρυγανιές τριμμένες

Αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Λίγο τυρί τριμμένο

Αυγό έξτρα ωμό

Αλεύρι για κάθε χρήση ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

## **Εκτέλεση:**

Βράζουμε τα αυγά και αφού τα αφαιρέσουμε από το σκεύος τα καθαρίζουμε. Περνάμε το κάθε αυγό από αλεύρι, αυγό και τριμμένη φρυγανιά (με αυτή τη σειρά) σαν να κάνουμε σνίτσελ και τα βάζουμε στο τηγάνι με πολύ λάδι. Το λάδι θα πρέπει να σκεπάζει τα αυγά. Τα αυγά βραστά τηγανητά μας, είναι έτοιμα!

## **Extra Tip:**

- Στο κουρκούτι μπορείς να προσθέσεις προαιρετικά τυρί, αλάτι και πιπέρι.
- Χρόνος βρασμού για σφιχτό αβγό: 9 λεπτά.

