

Eifix Pyszna Jajecznica na patelni



Dodaj tłuszcz na patelnię i rozgrzej do **140°C**.



Wlej na patelnię Eifix Pyszna Jajecznicę.



Jajecznicę wolno przesuwaj łopatką. Unikaj przywarcia.



Ważne: nie smaż jajecznicy do końca! Optymalna Eifix Pyszna Jajecznica jest nie do końca ścięta, o kremowej konsystencji. .



Pyszna Jajecznicę umieść w bemarze w temperaturze **70°C**. Jajecznica będzie nadal się ścinać.



Optymalna temperatura bamaru: 70°C. W razie wyższej temperatury jajecznica może być zbyt sucha. Czas ekspozycji w bemarze w temperaturze **70°C**: co najmniej **90 minut**.

Czas przygotowania: czas przygotowania zależy od rodzaju urządzenia i jego mocy



Eifix Pyszna Jajecznica w piecu konwekcyjno-parowym



3 litry Eifix Pysznej Jajeczniczki wlej do pojemnika GN (**ok. 66mm wysokości**).



Wstaw jajecznicę do pieca rozgrzanego do **100°C** (**program pieczenie z parą**).



Po **7 minutach** garowania zamieszaj jajecznicę ostrożnie łopatką. **Ważne:** nie zapomnij o bokach. Garuj następne **2 minuty**.



Gotową jajecznicę wyciągnij z pieca i jeszcze raz zamieszaj łopatką.

Czas przygotowania: czas przygotowania zależy od rodzaju urządzenia i jego mocy