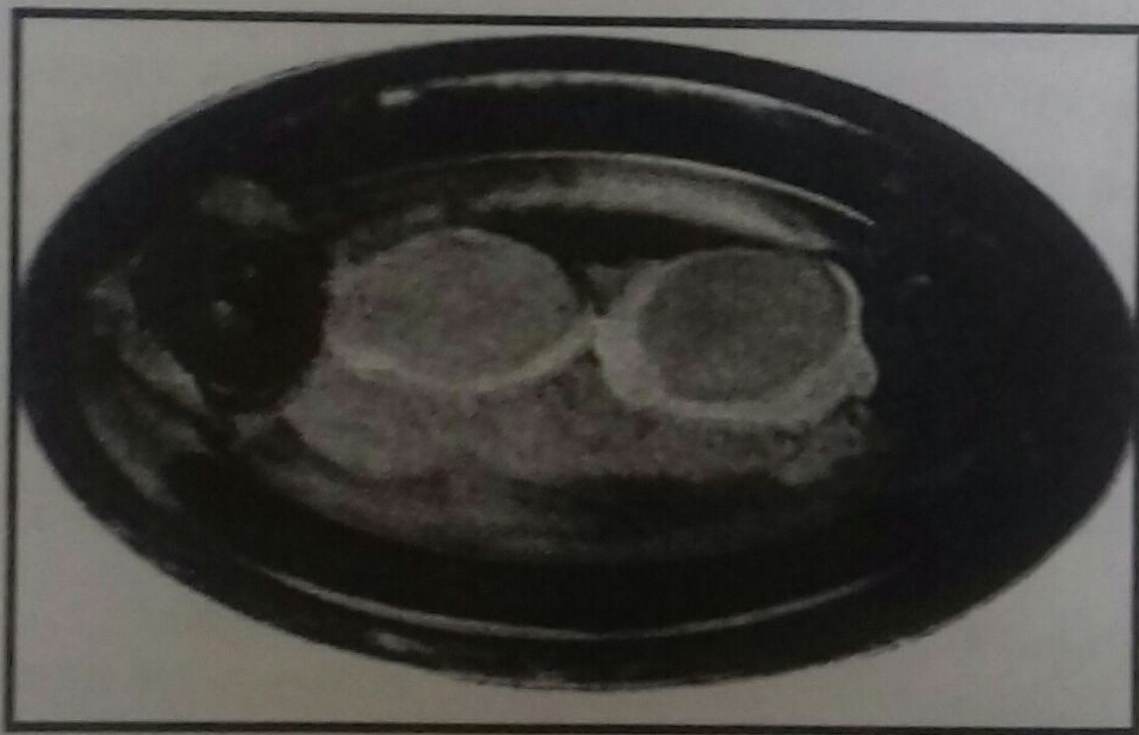


Поширана јаја. У шерпу загријати воду, додати ексенције и пустити да проври. Јаја разбити пазећи да жуманца остану цијела. Јаје се стави у специјалну кашику (заватку), а кашику, заједно са јајетом, у кључалу закисељену воду. У води се јаје пошира око 3 минута. Под утицајем кључале закисељене воде бјеланчевине се згрушавају и бјеланце прави омотач око жуманцета. Жуманце приликом поширања мора остати ровито тј. мекано. Јаја vadити из кључале воде и стављати у хладну мало слану воду да се извуче кисјелина. Када се јаја сервирају, онда се загрију. Сервирају се на



Слика 21 - Поширана јаја са сосом холандез

подлогу од прженог хлеба (крутон), на разно поврће или динстан (куван) пиринач. Преливају се сосовима, а најчешће по њима добијају и своје називе. За једну порцију узимају се два јаја. У пансиону се може дати и једно јаје, као предјело.

подлогу од прженог хлеба (крутон), на разно поврће или динстан (куван)