

Јаја у кокоту. Кокот (мања дубља ватростална посуда са херметичким поклопцем) се загрије и намаже путером. Јаја разбити, па зећи да жуманце остане цијело. Ставити у намазан кокот, херметички затворити и ставити у посуду са кључалом водом. Посуда треба да је у рерни и да остане око 10 минута. У кокоту се могу припремити јаја без икаквих додатака, а могу се ставити додаци прије кувања јаја, тј. заједно са јајима, или послије.