

Jajka na twardo z wolnowaru

Prosty sposób na idealne jajka na twardo

 Czas na High: 2-3 H

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 5

Składniki

- 12 jaj



Wykonanie:

Delikatnie włożyć jajka na dno wolnowaru o pojemności ok. 6 l. Zalać wodą tak by przykryła jajka. Gotować, pod przykryciem, na High przez 2-3 godziny.

Wyjąć jajka z wolnowaru, opłukać w zimnej wodzie i umieścić w wodzie z lodem do całkowitego ostygnięcia. Odsączyć i wstawić do lodówki. Usunąć skorupki jeśli jest taka potrzeba, pokroić jajka przed podaniem.