



### Продукти за 2 порции:

- 6 яйца
- 100гр краве сирене
- 1 кофичка кисело мляко
- 2 с.л. оцет
- 1 ч.л. червен пипер
- 2 с.л. олио

### Начин на приготвяне:

В дълбок тефлонов тиган, или тенджера сложете водата и оцета и щипка сол. Когато водата заври чукнете яйцата. Извадете яйцата след около 5 минути. В чиния отдолу натрошете сиренето, поставете яйцата и залейте с половин кофичка кисело мляко на порция. В тиган сгорещете олиото, отдръпнете от котлона и прибавете червеният пипер(по желание и черен пипер). Разпределете върху яйцата.

За любителите на чесъна, могат да използват вариация на рецептата като се намачка или нареже чесън надребно към киселото мляко