

### Продукти:□

- 10 яйца
- 300 гр. гъби
- 125 гр. (1 пакетче) краве масло
- 2 ч. ч. вода
- 1 ч. л. червен пипер
- 1 с. л. оцет
- черен пипер и сол на вкус

### Начин на приготвяне:

Почистените и измити гъби се нарязват на филийки и се задушават до омекване в 2/3 от мазнината и 1 к. ч. гореща вода (която постепенно се прибавя), подправят се със сол и черен пипер на вкус и се разпределят в чиниите за поднасяне.

В съд с връща подсолена и подкиселена с оцета вода се пускат от ниско яйцата, похлупват се с капак и се варят на слаб огън, докато жълтъка се забули от белтъка. Изваждат се и се поставят върху гъбите и се заливат с останалата част от маслото, предварително разтопено, посолено и оцветено с червения пипер. Ястието се поднася веднага след приготвянето му.