

10 perces tojasleves

Macsek

3 adag	Előkészítés: 5 perc	Főzés: 10 perc	Összesen: 15 perc
--------	---------------------	----------------	-------------------

Hozzávalók

2 evőkanál finomliszt
1 kávéskanál fűszerpaprika
1 teáskanál őrölt fűszerkömény
(ízlés szerint)
2 gerezd fokhagyma (aprított)
8 dl víz
1 kávéskanál só (ízlés szerint)
4 db tojás
3 ek napraforgó olaj

Elkészítés

1. A lisztet kevés olajon megpirítjuk, majd megszórjuk pirospaprikával és jó sok köménnyel.
2. Beletesszük a zúzott fokhagymákat, és kicsit még pirítjuk.
3. Felöntjük vízzel, sózzuk, és felforraljuk.
4. Forrás után én a tojasok számát megfelelően, kettőt felfelve belecsurgatok, kettőt pedig egészben teszek bele.
5. Kb. 1-2 perc múlva, amint az egész tojasok megfőttek, készen is vagyunk.
6. Érdemes a só és a kömény kellő mennyisége miatt a végén még utánakóstolni.