

Silikonové formičky na vejce – návod

V balení je celkem 6 silikonových formiček, 6 červených objímek a 6 červených víček.
Před prvním použitím formičky vyvařte.

Příprava vajec je následující:

Vajíčko rozklepněte a nalijte do olejem vymazané formičky, uzavřete pomocí objímky a víčka a dejte do vroucí vody.

Po uvaření vyjměte formičky z hrnce, zchladte pod studenou vodou a následně vajíčko vyklopte.

Doba vaření je závislá na typu sporáku.

V těchto formičkách připravíte vejce na všechny způsoby. Vajíčka na hniličku, naměkko, natvrdo nebo omelety.

Také lze uvařit pouze bílky nebo jenom žloutky.

Doba vaření vajec ve formičkách:

- Vaření vajec natvrdo cca +/- 20 minut (závisí na druhu sporáku)
- Vaření vajec na naměkko cca +/- 10 minut (závisí na druhu sporáku)
- Vaření vajec na hniličku cca +/- 14 minut (závisí na druhu sporáku)
- Dobu vaření poté přizpůsobte vlastním zkušenostem s produktem

Návod k použití:

- formičky vymažte olejem
- vajíčko rozklepněte
- nalijte vajíčko do formičky
- formičky pomocí víčka a těsnění uzavřete a dejte do vroucí vody

Po uvaření:

- vezměte si rukavici nebo utěrku, ať se nespálíte a vytáhněte z vroucí vody
- formičky zchladte ve studené vodě
- pomalinku krouživým pohybem dejte víčko i těsnění z formiček pryč
- stačí otočit formičku, lehce zmáčknout, poklepat a vyklopit