

# Oua ochiuri in vas de lut



Aceasta reteta de oua ochiuri in vas de lut e chiar problematica, hihi...dar numai la capitolul „imagine”!

...desi, chiar daca nu aveti (inca) o forma din asta haioasa de lut (vaaaai, ce mult imi place!!! ☐ ) puteti dezlega usor problema, folosindu-va de tigaia clasica :))

Sunt foarte fericita ca o am dar n-am sa va spun ca de doi ani zace in camara ☐

Mi-a cumparat-o mami a mea draga din Horezu, impreuna cu inca vreo doua, tot de lut, printre care si o oala mare pentru **sarmale**, pe care de-abia astept sa o indes cu niste **sarmale delicioase din foi de vita** :))

Pana atunci, insa, sa parcurgem voiosi minunata „reteta”!!

## Ingrediente:

- 4 oua
- puțin unt
- sare și piper, după gust

Vasul are până și o mică cartuție cu rețete atasată iar în poza de prezentare sunt niște oua-ochiuri foarte faine, perfecte pentru copii (am să i le fac lui Bogdi cândva!)



În două, diferite dar atragătoare, ipostaze □



*Laura Sava*



*Laura Sava*

...si desi nu scria, eu am lasat forma pentru aproape o ora in apa, si de-abia dup-aia m-am apucat de treaba.

## **Mod de preparare:**

Primul pas e sa ungem cu unt forma:



Apoi vom introduce ouale in vasul pregatit pentru prajit:



Condimentam puternic cu condimentele favorite (sare, piper, etc.)



Si tinem forma la cuptor pana cand ouale se intaresc. Noi le-am servit langa o portie sanatoasa de **spanac cu lapte** ☐





*Laura Sava*

Ouale ies foarte usor din forme, dupa cum vedeti:



*Laura  
Sava*

Sunt foarte, foarte gustoase (sau oi fi fost eu prea vrajita de minunata-mi forma de lut?! ☺ )

Informatii importante:

Vasul de lut se foloseste atat in cuptorul traditional cat si in cuptorul cu microunde. In acest caz, ouale se inteapa cu furculita. Orice alt fel de intrebuintare duce la fisurarea vasului.

Preparatele se aseaza intotdeauna in cuptorul caldut si se ridica treptat temperatura cuptorului.

Se evita racirea brusca a vasului. Se recomanda asezarea vasului scos din cuptor pe o scandura sau pe un prosop uscat.

Dupa utilizare vasul se lasa la inmuiat si se spala in apa calduta.