**Как приготовить яйца «Орсини»**

Яйца «Орсини» — блюдо из яиц, желтки которого запечены во взбитых белках. Приготовить такую яичницу в домашних условиях легко и просто. Она получается воздушной, нежной, лёгкой и очень красивой, а выглядит, как солнышко в облаках. Блюдо понравится и детям, и взрослым, его ещё называют «Завтрак аристократа».

**Ингредиенты на 3 порции**

Яйца - 3 шт.

Соль - 3 г

Перец чёрный молотый - 1 г

Хлеб тостовый - 3 шт.

Сливочное масло – 20 г

Зеленый лук или укроп – 2 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить яйца Орсини? Подготовим продукты и чистую, сухую ёмкость для взбивания белка в крепкую пену. Яйца должны быть комнатной температуры.

**Шаг 2**

Сначала отделяем белки от желтков – это непременное условие для приготовления яичницы. Белки отправляем в чашу блендера, а желтки, каждый по отдельности, в разные мисочки.

**Шаг 3**

Белки взбиваем в блендере сначала на маленькой скорости, солим. Затем увеличиваем скорость и взбиваем до крепких устойчивых пиков около 2-3 мин.

**Шаг 4**

Делим воздушную белковую массу на 3 части и выкладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой.

**Шаг 5**

В серединке белковой массы делаем небольшие углубления при помощи чайной ложки и в каждое вливаем по желтку. Солим и перчим.

**Шаг 6**

Отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 10-15 минут (зависит индивидуально от вашей духовки) и достаём.

**Шаг 7**

Тостовый хлеб обжариваем с двух сторон на сковороде, в сливочном масле, до румяной корочки или в тостере.

**Шаг 8**

Зелёный лук или укроп моем, обсушиваем бумажными полотенцами и мелко нарезаем.

**Шаг 9**

Готовые яйца «Орсини» раскладываем по тарелкам и посыпаем зеленью.

**Шаг 10**

Блюдо получилось очень вкусным, воздушным и лёгким, как облако, красивым, как солнышко в них. Подаём с поджаренным тостом.

Приятного аппетита!