



Яйца варят 3-10 минут от момента закипания, в зависимости от того, как вы хотите сварить их: всмятку, в мешочек или вкрутую. Для получения яиц всмятку их варят 5 минут, в мешочек – 5-6 минут. Для приготовления вареных яиц вкрутую яйца варят 10 минут. Домашние свежие куриные яйца варить дольше - от 8 (всмятку) до 13 минут (вкрутую).

Яйца нужной степени готовности нужно сразу же залить холодной водой, чтобы они не продолжали вариться за счет своего внутреннего тепла.

Тэги: [для](#) , [их](#) , [от](#) , [нужно](#) , [яиц](#) , [минут](#) , [яйца](#) , [степени](#) , [варить](#) , [готовности](#) , [варя](#)
[Т](#)
[ешочек](#) , [М](#)

нужной

,
(вкрутую)

,
(всмятку)