

## Jajko po wiedeńsku

Zagotuj wodę w średnim garnuszku.  
Wyszoruj jajko, włóż je do wrzątku  
i gotuj całe cztery minuty,  
a wówczas jajko będzie w porządku.  
(Możesz odmierzać czas minutnikiem,  
zwykłym zegarkiem albo budzikiem,  
lub, jeśli sądzisz, że tak jest prościej - liczyć do dwustu dwudziestu  
ośmiu.) Garnuszek z jajkiem siup! wstaw do zlewu, i zimną wodą chlup! zalej  
skocznie, odczekaj chwilkę, wyjmij je z garnka...  
Jeszcze chwileczkę, zaraz odpoczniesz!  
Walnij łyżeczką trach! w czubek jajka,  
zdejmij dokładnie skorupkę z czubka,  
po czym łyżeczką wydłub jajeczko  
do filiżanki albo do kubka.  
Potem jajeczko posól jak lubisz,  
następnie dodaj pieprzu troszeczkę  
i, aby podnieść smak tej potrawy -  
świeżego masła małą łyżeczkę.  
Wszystko wymieszaj. I już. Gotowe.  
Weź kawał bułki lub chleba z makiem,  
posmaruj masłem i w rytmie walca  
przepyszne jajko zjadaj ze smakiem.