
Jaja na twardo w sosie sojowym

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2242 razy.

Kuchnia indonezyjska

6 dużych jaj na twardo

1/2 szklanki wody

2 łyżki sosu sojowego lub 1 łyżka przyprawy

maggi i 1 łyżka wody

1 łyżeczka cynamonu

1 łyżka utartej cebuli

1 łyżka rozartego czosnku

sól i pieprz do smaku

1. Jaja obrać ze skorupki, nakłuć widelcem w kilku miejscach, odciąć 1/2 cm białka.
 2. Włożyć jaja do rondla, dodać pozostałe składniki, wlać wodę.
 3. Zagotować, zmniejszyć płomień, gotować dalej na małym ogniu przez 30 min. (woda powinna wyparować)
 4. Podzielić na połówki, podawać z musztardą.
- Proporcje dla 3-6 osób.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD