
Jaja na twardo

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2022 razy.

Jaja umyć ; jeżeli są silnie zabrudzone, pocierać solą i spłukiwać pod prądem wody. Czyste jaja zalać zimną wodą i gotować powoli 6-8 minut od zawrzenia (lub włożyć do wrzącej wody, odstawić na brzeg kuchni i pozostawić pod przykryciem, aby się ścięły). Ugotowane jaja wybrać płaską łyżką cedzakową, włożyć do zimnej wody, ostudzić , obrać czysto ze skorupki, resztki spłukać z jaj zimną wodą, osączyć . Podawać jako zimną zakąskę do zimnych ostrych sosów, sałatki majonezowej lub innej, do śledzi, a także do barszczu, chłodników, zupy szczawiowej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD