
JAJA HERBACIANE

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1249 razy.

Kuchnia chińska

8 jaj

3 szklanki wody

1 łyżka sosu sojowego

1 anyż gwiazdkowaty, 1/2 łyżeczki anyżu lub włoskiego kopru

2 łyżeczki soli

2 łyżki zielonej lub czarnej herbaty

Jaja ugotować na twardo, wystudzić w zimnej wodzie. Lekko uderzać skorupki nożem tak, aby całe jajo pokryło się delikatną siecią pęknięć, włożyć do rondla. Dodać pozostałe składniki, zamieszać, doprowadzić do zagotowania na dużym ogniu, zmniejszyć płomień, gotować na bardzo małym ogniu 2-3 godz., w razie potrzeby dolewać wody, jaja muszą być pokryte płynem. Zestawić z ognia, pozostawić jaja w płynie przynajmniej przez 8 godz. Krótco przed podaniem jaja obrać ze skorupki, pokrajać wzdłuż na połówki lub ćwiartki. Podawać na przystawkę same, skropione sosem sojowym lub z zimnymi mięsami.

Proporcje: na 8-16 porcji

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD