
JAJA W "PIĘCIU PRZYPRAWACH"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1242 razy.

Kuchnia chińska

5 średnich jaj na twardo

1/4 szklanki sosu sojowego

1 łyżeczka cukru

2 łyżki czystej wódki lub wytrawnego białego wina

1/2 łyżeczki pieprzu syczuańskiego lub grubo zmielonego czarnego pieprzu

1 cała gwiazdka anyżu lub 1/2 łyżeczki kopru włoskiego

3 plasterki świeżego imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

3 cebule dymki

Jaja obrać ze skorupki, włożyć do rondla. Pozostałe składniki dodać do jaj, starannie wymieszać, wlać tyle wody, aby pokryła jaja, zamieszać. Postawić rondel na średnim ogniu, przykryć, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć płomień, gotować pod przykryciem 40 min na bardzo małym ogniu. Zestawić rondel, zostawić do całkowitego wystudzenia jaj. Sos przecedzić przez 3-4 warstwy zwilżonej gazy. Jaja pokrajać wzdłuż na ćwiartki, ułożyć na półmisku lub talerzu, polać sosem lub podawać oddzielnie

Proporcje: dla 5-10 osób - jako przystawka

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD