
JAJA W BRUNATNYM SOSIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1211 razy.

Kuchnia chińska

12 jaj ugotowanych na twardo

4 szklanki brunatnego sosu

Jaja obrać ze skorupki. Sos zagotować, włożyć jaja, doprowadzić do wrzenia, przykryć, zestawić z ognia. Pozostawić w temperaturze pokojowej aż do całkowitego wystudzenia około 4 godz. Podawać na gorąco z sosem i ryżem jako danie główne lub na zimno w całości (bez sosu) jako potrawę piknikową.

Proporcje: dla 4-6 osób

Podawać na zimno pokrojone w ćwiartki (bez sosu) na przystawkę.

Proporcje: dla 12 osób

Uwaga! Jeśli danie wcześniej wystudzone chcemy podać na gorąco, należy je zagotować na małym ogniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD