
SOLONE JAJA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1373 razy.

Kuchnia chińska

1 szklanka soli

1/4 szklanki czystej wódki lub wytrawnego białego wina

1 łyżka pieprzu syczańskiego lub grubo zmielonego czarnego pieprzu

10 świeżych kurzych lub kaczyczych jaj

2 duży sółj

Zagotować 5 szklanek wody, wsypać sól, mieszać aż się rozpuści. Dodać wódkę i pieprz, odstawić do wystudzenia. Włożyć jaja do słoja, zalać zalewą, mocno zakręcić wieczko, pozostawić w chłodnym miejscu na 4 tygodnie. Jaja odcedzić , osuszyć , trzymać w lodówce.

Proporcje: dla 10 osób na przekąskę

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD