
SOLONE KACZE JAJA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1564 razy.

Kuchnia chińska

1 szklanka grubej soli

3 szklanki wrzącej wody

6 kaczych jaj

Sól wymieszać z wodą, zagotować, wystudzić. Włożyć wymyte, osuszone jaja, obciążyć talerzem i trzymać w solance przez 3-4 tygodnie. Ugotować na twardo, obrać ze skorupki. Podawać pokrajane w ćwiartki z innymi przekąskami.

Proporcje: dla 12 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD