
ŚWIEŻE I SOLONE JAJA NA PARZE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1132 razy.

Kuchnia chińska

3 świeże jaja

2 solone jaja

1 łyżka posiekanej cebuli dymki

1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki cukru

1/2 łyżki oleju

1 szklanka ciepłego wywaru I lub wody

W misce lekko roztrzepać świeże jaja. Oddzielić białka od żółtek solonych. Solone białka posiekać , dodać do świeżych jaj, lekko ubijając połączyć , dodać cebulę dymkę, sól, cukier, olej i wywar, dokładnie wymieszać . Solone żółtka pokrajać w małą kostkę. Masę jajową wlać do płaskiej miski, ułożyć żółtka na wierzchu. Gotować na parze na małym ogniu aż się zetną, około 15 min. Podawać natychmiast.

Proporcje: dla 3-4 osób - z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD