
Jaja marmurkowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6316 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

4 jaja,

3 łyżki listków czarnej herbaty chińskiej ulung,

2 łyżki sosu sojowego,

1 łyżka sherry,

15 ziaren pieprzu,

2 goździki, 1 mały kawałek cynamonu,

6 ziaren ziela angielskiego,

1/3 gwiazdki anyzku,

1/2 małej ostrej papryczki suszonej

10 ziaren kolendry,

1 łyżka soli.

Sos:

2 łyżki tabasco,

120 ml sosu sojowego.

1. Jaja ugotować na twardo we wrzącej wodzie (ok. 15 min.). Ostudzić, delikatnie potłuc skorupki, nie zdejmując ich z jajek.
2. Przyprawy wymieszać ze sobą i utłuc w moździerzu.
3. Jaja przełożyć do rondelka, dodać herbatę, utłuczone przyprawy, sól, sos sojowy i sherry. Zalać 3/4 l wody.
4. Doprowadzić do wrzenia i gotować na wolnym ogniu, pod przykryciem 30 minut.
5. Składniki sosu połączyć ze sobą i starannie wymieszać.
6. Ugotowane jaja ostudzić. Po zdjęciu skorupki na powierzchni jajek pojawi się brązowy, marmurkowy wzór.
7. Obrane jajka pokroić w połowki. Osobno podać sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)