Jaja marmurkowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6550 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

4 jaja,

3 lyzki listkow czarnej herbaty chinskiej ulung,

2 lyzki sosu sojowego,

1 lyzka sherry,

15 ziaren pieprzu,

2 gozdziki, 1 maly kawalek cynamonu,

6 ziaren ziela angielskiego,

1/3 gwiazdki anyzku,

1/2 malej ostrej papryczki suszonej

10 ziaren kolendry,

1 lyzka soli.

Sos:

2 lyzki tabasco,

120 ml sosu sojowego.

1. Jaja ugotowac na twardo we wrzacej wodzie (ok.15 min.). Ostudzic, delikatnie

potluc skorupki, nie zdejmujac ich z jajek.

2. Przyprawy wymieszac ze soba i utluc w mozdzierzu.

3. Jaja przelozyc do rondelka, dodac herbate, utluczone przyprawy, sol, sos sojowy i sherry. Zalac 3/4 l wody.

4. Doprowadzic do wrzenia i gotowac na wolnym ogniu, pod przykryciem 30 minut.

5. Skladniki sosu polaczyc ze soba i starannie wymieszac.

6. Ugotowane jaja ostudzic. Po zdjeciu skorupki na powierzchni jajek pojawi sie

brunatny, marmurkowy wzor.

7. Obrane jajka pokroic w polowki. Osobno podac sos.

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

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