

---

# Jajka w sosie słodko-słonym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3360 razy.

Porcja dla 3 osob.    Czas przygotow. 35 min.

6 jajek,

2 szklanki oleju,

4 cebulki dymki,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki brazowego cukru,

1-2 łyżki sosu rybnego,

4 listki salaty,

1/4 szklanki goracej wody,

do przybrania natka kolendry lub pietruszki.

1. Jajka umyc, ugotowac na twardo, obrac.

2. W rondlu rozgrzac olej, zmniejszyc ogien, wlozyc jajka i smazyc obracajac az ladnie zbrazowieja. Wyjac i odstawic do ostygnięcia, po czym pokroic w cwiartki.

3. Biale czesci dymki i czosnek obrac i posiekac. Zielone czesci dymki zachowac do dekoracji. Salate oplukac.

4. Z oleju ze smazenia wziac 1 łyżke, rozgrzac na patelni, podsmazyc dymke i czosnek na zloty kolor, odsaczyc z tluszczu na papierowym reczniku.

5. W rondelku rozmieszac cukier w goracej wodzie, dodac sos rybny, podsmazony czosnek i cebulki dymki.

6. Polmisek wylozyc liscmi salaty, ulozyc cwiartki jajek, polac sosem. Przybrac listkami pietruszki i palemkami z zielonych czesci dymki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 12.

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