

---

# Solone jaja (przysmak berliński)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3913 razy.

Porcja na 12 sztuk. Czas przygotow. 30 min + 2 dni

12 jaj,  
100 g soli,  
łyżka ziaren pieprzu,  
łyżka ziaren gorczycy,  
2 goździki,  
2 cebule,  
musztarda,  
olej,  
sos tabasco,  
2 liście laurowe.

1. 1,5 l wody zagotować z przyprawami, zostawić do ostygnięcia.
2. Jaja gotować 10 min razem z nie obraną cebulą. Po ugotowaniu zalać wodą. Następnie drewnianą łyżką delikatnie potłuc ich skorupki, nie zdejmując ich z jajek.
3. Jaja ułożyć w wysokim naczyniu szklanym i zalać zimną solanką. Zostawić przynajmniej na 2 dni.
4. Przed spożyciem jaja obrac, przeciąć na połowę, wyjąć żółtko. Na dno wgłębienia w białku włożyć drobno pokrojoną cebulę wymieszaną z musztardą, octem winnym, olejem i tabasco. Żółtko włożyć wypukłą stroną na zewnątrz.
5. Podawać z ciemnym chlebem z masłem w charakterze przekąski.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 14.

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