Solone jaja (przysmak berlinski)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4199 razy.

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

12 jaj,

100 g soli,

lyzka ziaren pieprzu,

lyzka ziaren gorczycy,

2 gozdziki,

2 cebule,

musztarda,

olej,

sos tabasco,

2 liscie laurowe.

1. 1,5 l wody zagotowac z przyprawami, zostawic do ostygniecia.

2. Jaja gotowac 10 min razem z nie obrana cebula. Po ugotowaniu zalac woda. Nastepnie drewniana lyzka delikatnie potluc ich skorupki, nie zdejmujac ich z

jajek.

3. Jaja ulozyc w wysokim naczyniu szklanym i zalac zimna solanka. Zostawic

przynajmniej na 2 dni.

4. Przed spozyciem jaja obrac, przeciac na polowe, wyjac zoltko. Na dno wglebienia w bialku wlozyc drobno pokrojona cebule wymieszana z musztarda, octem

winnym, olejem i tabasco. Zoltko wlozyc wypukla strona na zewnatrz.

5. Podawac z ciemnym chlebem z maslem w charakterze przekaski.

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

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