
Solone jaja (przysmak berliński)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4043 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)