

Marmurowe jaja



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	6 sztuk
Goździki całe Prymat	6 sztuk
chili	1/2 łyżeczki
ziele angielskie	8 ziarenek
Pieprz czarny mielony Prymat	15 ziaren
cukier i sól	do smaku
brandy	1 kieliszek
herbata czarna	3 łyżki
woda	1,5 (źródłana)
sos sojowy ciemny	4 łyżki
Cynamon cały Prymat	2 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja zalać zimną wodą, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 15 minut. Trzonkiem noża lekko natłuc skorupki, ale ich nie obierać. Wodę zagotować z przyprawami. Włożyć jajka w skorupkach, tak aby woda przykrywała jajka, i gotować na małym ogniu przez godzinę, a następnie zostawić jajka w roztworze co najmniej 8 godzin.