

Jajeczko w „ szaliczku „ :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt. (marmurkowe)
szynka	2 plastry (długo dojrzewająca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owinąć jajka dekoracyjnie szynką .Ułożyć na sałacie - i już .
Bardzo ciekawe zestawienie smaków .Jajka marynowane w herbacie z przyprawami kuszą smakiem
.Do tego zdecydowany smak szynki długo dojrzewającej. Pycha.

Przepis na Marmurkowe jajka wg Buni

(Pomysł ogólnie znany- wyjątkowo dekoracyjne danie .

Czas : 3 doby

Składniki:

6 łyżeczek dobrej herbaty liściastej (użyłam Five o'clock)

2 łyżeczki suszonej Trawy cytrynowej (rozdrobnionej)

1 łyżeczka kurkumy

1 łyżka soku z cytryny

kilka ziaren pieprzu ziarnistego (dałam 6)

3 łyżeczki ciemnego sosu sojowego

1/2 litra wrzątku

6 jajek

Ugotować jajka na twardo. Ostudzić. Obtłuc skorupki tak by potworzyły się w nich luki .

Zaparzyć zmieszana z trawą cytrynową herbatę. Dodać sos sojowy, pieprz ziarnisty, kurkumę , sok z cytryny .

Jajka włożyć w gorący wywar , zostawić do ostygnięcia - wstawić do lodówki na 3 doby .

Wyjąć, obrać .Podawać jako aromatyczną przekąskę .)