

Marmurkowe jajka wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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

Zaparzyć zmieszaną 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 .