

JAJA MARYNOWANE WARZYWNE

Wpisany przez Dana

piątek, 21 marca 2008 00:14 - Poprawiony piątek, 21 marca 2008 00:28

10 jaj



ZALEWA : 2 łyżeczki soli, 2 szklanki octu winnego, 2 szklanki wody, 1 łyżeczka pieprzu czarnego, kilka gałązek natki, 3-4 małe czerwone strączki chili, 3-4 ząbki czosnku, kilka malutkich kielbasek, czerwona cebula

Zagotować wodę, dodać ocet, sól, pieprz, wymieszać. Cebulę pokroić w talarki. Jajka ugotować na twardo, poobierać ze skorupki i natychmiast włożyć do gorącej zalewy przekładając kielbaskami, chili, plasterkami cebuli, czosnkiem i gałązkami natki. Odstawić na kilka godzin, żeby dobrze przeszły aromatem. Podawać z zimnymi sosami. Bardzo dekoracyjnie wygląda ta marynata w szklanym słoju.