

JAJA MARYNOWANE CZERWONE

Wpisany przez Dana
piątek, 21 marca 2008 00:25 -

10 jaj



ZALEWA : 2 łyżeczki soli, 2 szklanki czerwonego wina, 2 szklanki wody, 1 łyżeczka pieprzu kolorowego, czerwona cebula, 2-3 ząbki czosnku, łyżeczka białej gorczycy

Zagotować wodę, dodać wino, sól, pieprz, wymieszać. Jajka ugotować na twardo, poobierać ze skorupki i natychmiast włożyć do gorącej zalewy przekładając krążkami cebuli, czosnkiem. Na koniec wsypać łyżeczkę gorczycy. Odstawić na kilka godzin, żeby dobrze przeszły aromatem. Podawać z zimnymi sosami. Bardzo dekoracyjnie wygląda ta marynata w szklanym słoju. Jest znakomitą ozdobą stołu szwedzkiego.