

JAJA MARYNOWANE MARMURKOWE

Wpisany przez Dana

piątek, 21 marca 2008 00:35 - Poprawiony piątek, 21 marca 2008 00:38

10 jaj



ZALEWA : 5 goździków, 2 łyżeczki soli, 1/2 szklanka octu balsamicznego, 1 litr wody, po 1 łyżeczce:

- anyżu
- gorczycy białej
- pieprzu czarnego ziarnistego
- pokruszonych liści laurowych
- cynamonu w kawałkach

Ugotować jaja. Zagotować wodę, dodać wszystkie przyprawy, wymieszać. Jajka odcedzić, poobtłukiwać skorupki i natychmiast włożyć do gorącej zalewy. Odstawić na 2-3 dni, żeby dobrze przeszły aromatem. Podawać z zimnymi sosami.

Bardzo dekoracyjnie wygląda ta marynata w szklanym słoju podana na stół ze szczypcami do wyławiania jaj. Robię ją na wiejskie wieczorki w ogrodzie.