

Mramorna jaja

Još jedan prirodan način pripreme pisanica, s tim da ove budu šarene nakon što ih ogulite. ?



Sastojci:

- 4 jaja
- 1 žličica soli
- 2 vrećice crnog čaja
- 2 žlice tamari umaka
- 1 žličica kurkume
- 2 klinčića
- malo cimeta

Priprema:

1.
Jaja stavite kuhati u hladnu posoljenu vodu. Kad zakuhaju, kuhajte ih 5-10 min.
2.
Izvadite jaja iz vode i proladite pod mlazom hladne vode (toliko da ih možete držati). Žlicom im stuckajte koru (što ju gušće stuckate, jaja će biti šarenija).
3.
U vodu dodajte čaj (ovdje zeleni), začine i tamari umak (ili običan sojin umak, ako nemate tamari). Izmiješajte pa vratite jaja; ukoliko je potrebno, dolijte vode da su jaja prekrivena.
4.
Kuhajte na najnižoj vatri sat-sat i pol, povremeno okrećući jaja. Potom ih ohladite, obrišite i pažljivo ogulite. Na glavnoj fotki je jaje koje sam ogulila tako da mu je ostala tanka opna ispod ljuske - na taj način su šare oštrije i izraženije. Osobno, ljepša su mi kad im odstranite opnu - šare su mekše i nježnije (druga fotka u galeriji).

Napomene: Jaja poslužite na posteljici od lisnate zelene salate ili, kao kod mene, sjeckanog medvjedeg luka (srijemuša). Recept je, uz određene izmjene, preuzet iz časopisa Gloria. U originalu, jaja se kuhaju u crnom čaju s dodatkom dva klinčića i zvjezdice anisa. Kombinaciju začina prilagodite svom ukusu; bez sumnje bi se jaja na ovaj način dalo obojati i ostalim prirodnim bojilima (ljuska crvenog luka, crveni kupus, cikla isl.). Recept je napisan 24.04.2011.