

JAJA MARYNOWANE ZIELONE

Wpisany przez Dana

czwartek, 20 marca 2008 23:56 - Poprawiony piątek, 21 marca 2008 00:19

10 jaj



ZALEWA : 2 łyżeczki soli, 2 szklanki octu winnego, 1/2 litra wody, 1 łyżeczka pieprzu zielonego, kilka świeżych liści laurowych, 2-3 gałązki rozmarynu, 2-3 gałązki świeżego koperku. Zagotować 1/2 litra wody, dodać ocet, sól, pieprz, wymieszać. Jajka ugotować na twardo, poobierać ze skorupki i natychmiast włożyć do gorącej zalewy przekładając listkami laurowymi, gałązkami koperku i rozmarynu. Odstawić na kilka godzin, żeby dobrze przeszły aromatem. Podawać z zimnymi sosami. Bardzo dekoracyjnie wygląda ta marynata w szklanym słoju podana na stół ze szczypcami do wylawiania jaj. Robię ją na wiejskie wieczorki w ogrodzie.