

Marynowane jajka



Składniki

6 szt. - jajka
2 szt. - buraki
2 szklanka - woda
1 szklanka - ocet 10%
2 szt. - liść laurowy
4 szt. - ziele angielskie
1/2 łyżeczka - sól
1 łyżka - cukier
2 łyżka - majonez
2 łyżka - kiełki

Opis wykonania

Zapraszam na kolorowy wiosenny przepis z jajkami w roli głównej. Możemy je podać z ulubionym farszem lub majonezem, posypane zieleniną lub kiełkami.

Buraki kroimy w plastry, wkładamy do garnka, dodajemy wodę, ocet i wszystkie przyprawy. Doprowadzamy do zagotowania i gotujemy przez 10 minut. Wywar odcedzamy i odstawiamy do całkowitego wystudzenia.

Jajka gotujemy na twardo, zalewamy zimną wodą, a jak wystygną obieramy. Wkładamy do buraczanego wywaru i odstawiamy w chłodne miejsce na 7 godzin.

Po tym czasie jajka wyjmujemy, osuszamy, kroimy na pół. Układamy na talerzu, ozdabiamy majonezem i zieleniną.