

# Sałatka jajeczna



## Składniki

6 szt. - jajka przepiórki  
1/2 szklanka - kwas z buraków  
4 łyżka - kasza gryczana sucha  
1/2 szklanka - olej  
4 łyżka - zioła do przybrania  
2 szczypta - sól  
2 szczypta - pieprz  
400 ml - bulion drobiowy  
80 ml - kwas z buraków  
2 i 1/2 łyżeczka - agar-agar  
1 szczypta - sól i pieprz

## Opis wykonania

Jajka przepiórki marynowane w kwasie z buraka podane z popcornem z kaszy gryczanej, a zamiast majonezu aromatyczna galaretka z kwasu buraczanego.

Jajka marynowane w kwasie buraczanym:

Jajka włożyć do miski z zimną wodą żeby sprawdzić ich świeżość, wyrzucić te pływające na powierzchni. Następnie przełożyć je do gotującej się i posolonej wody na 4 minuty. Ugotowane ponownie przełożyć do miski z wodą i wystudzić. Zimne obrać ze skorupki turlając je po desce i lekko naciskając dłonią.

Obrane jajka zalać kwasem z buraków (1/2 szklanki) i wstawić do lodówki na minimum 12 godzin.

W rondlu mocno rozgrzać ok. 1/2 szkl. oleju. Wsypać jedną łyżkę kaszy na małe metalowe sitko i zanurzyć na kilka sekund w gorącym oleju, czynność powtórzyć z pozostałą kaszą. Gorący popcorn odsączyć z nadmiaru tłuszczu na kilku warstwach ręcznika papierowego.

Na talerzu położyć plaster kiszzonego buraka, zamarynowane jajka przepiórki i porcje galaretki. Przybrać ziołami.

Galaretki z kwasu buraczanego:

Zimny bulion przecedzić przez gęste sitko, dodać kwas, doprawić do smaku, zagotować. Zdjąć z ognia, dodać agar, wymieszać do rozpuszczenia. Przebrać do foremek i schłodzić, przed podaniem foremki zanurzyć na chwilę w gorącej wodzie, wyjąć galaretki.

\* Latem można dodać 1/2 łyżeczki agaru więcej.