

Wędzone jajka



Składniki

10 jajek

Opis wykonania

Wędzone jajka mają łagodny dymny smak, przypominający oscypek.

Opis przygotowania:

Do garnka włóż 10 jajek, zalej wodą, dodaj łyżeczkę soli i gotuj około 10-25 minut na twardo.

Przelej zimną wodą i odstaw do ostygnięcia. Następnie wyjmij je i osusz.

Kilka jajek obierz ze skorupki. Jedne i drugie umieść na ruszcie wędzarni.

Zacznij wędzenie od temperatury 20 stopni i stopniowo podnoś ją, nie przekraczając jednak 45 stopni. Wędź przez kilka godzin, aż jajka nabiorą bursztynowego koloru.