

Čínská čajová mramorovaná vejce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

769 kalorií , **2 g** cukrů , **48 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/cinska-cajova-mramorovana-vejce>

Příprava

Vejce uvaříme na hniličku. Důležité je, aby bílek ztuhl. Pak vejce ochladíme studenou vodou a každé jednotlivě po skořápce naklepeme lžící tak, aby popraskala, ale neodlupovala se! Jemně! Skořápka musí držet pohromadě, jde jen o cvik. Pak si připravíme vodu, přidáme do ní čaj a všechno další vypsané koření a do nálevu vložíme vejce tak, aby byla ponořena. Vodu přivedeme k varu, teplotu silně ztlumíme a vaříme při nízké teplotě asi 10 minut. Hrnc s vejci odstavíme a vejce necháme ponořená v nálevu vychladnout. Pokud všechny nepotřebujeme, je možné je ponechat v nálevu i do druhého dne i déle. Před podáváním odloupneme z vajíčka skořápku a pod ní se objeví mramorovaná glazura bílku. Chuť vajec je překvapivá, pikantní a nejvýraznější je v místech, kde se nálev dostal až k žloutku. Na talíři vypadají skutečně nezvykle, ale až trefíte na správnou kombinaci ingrediencí, barevnou vadu jim odpustíte. Kdo nemá rád sojovou omáčku, není tam nutná.

Ingredience

- 8 ks vajec
- 1 l vody
- 3 lžíce sypaného černého čaje
- 3 lžíce sojové omáčky
- 3 lžíce badyánu
- 3 lžíce skořice
- 3 lžíce kmínu
- 3 lžíce pepře
- 1 kořen zázvoru

Kategorie

Velikonoce, Obyčejný den, Čínská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Exotika, Labužník, Předkrm

Tip k receptu

Chci podotknout, že veškeré koření lze dávat jak mleté, tak celé. Všechna jsou spíš pálivější chuti,

ale vejce jsou zase poměrně mdlá, chce to si vyzkoušet, každý má na pikantní věci jiný názor. Hodí se na obložený talíř se zeleninou, okurky, rajče, mrkev, zelený hrášek a pečivo.

