

Яйцо в пряном свекольном маринаде

Ингредиенты

- Яйцо - 4-5 шт отварные
- Свекла - 2 шт средние
- Вода - 300 мл
- Рисовый уксус - 100 мл
- Соль - 1 неполная ч.л
- Лавровый лист - 1 шт
- Черный перец - 1/2 ч.л
- горошин
- Сахар - 1 ст.л
- Специи - любые любимые



Рейтинг блюда: 2/5

Процесс приготовления

1

Порезать свеклу небольшими кусочками. Смешать все ингредиенты маринада и поставить на огонь. После закипания уменьшить огонь и дать покипеть еще 15 минут. Остудить маринад до комнатной температуры.

2

Очистить яйца и положить в маринад. Оставить минимум на 24 часа. Я оставляла на 2 суток на балконе. Яйца можно красить очищенные или же в скорлупе, слегка разбив и размяв ее, но не очищая. Необходимо только следить, чтобы свекольный сок полностью покрыл яйца, т.к. если островки будут выступать из воды, то прокраска будет неровной.

ХЛЕБ*СОЛЬ

простые
решения
•
легкие
рецепты

Приятного вам аппетита :)