

# Marynowane jajka

Autor: **helenapon**Przepisów: **355** Ocena: **2894**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 12 jajek
- 1 czerwona cebula pokrojona w krążki
- 1 szklanka wody
- 3/4 szklanki octu
- 3/4 szklanki cukru
- 10 ząbków czosnku
- kawałek świeżej, czerwonej papryki
- po 1 łyżeczce: soli, gorczycy i czarnego pieprzu
- 2 liście laurowe
- kilka kulek ziela

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka włożyć do garnka i zalać zimną wodą. Doprowadzić do zagotowania. Zestawić z ognia i pozostawić w garnku z gorącą wodą 12 minut. Pilnować czasu- bo to bardzo ważne. Wyjąć jajka z wody ale nie zalewać zimną wodą tylko zostawić by ostygły. Obrane jajka włożyć do dużego słoja razem z przyprawami i pokrojoną cebulą oraz papryką. Zagotować wodę z octem i cukrem oraz solą. Odstawić do ostygnięcia. Zalać jajka. Zamknąć słoje i wynieść w chłodne miejsce na tydzień przed podaniem. Po tym czasie, jajka nabiorą smaku marynaty. Można je jeść z majonezem, sosami lub pokroić w plastry i ułożyć na kanapkach. Wybornie smakują w sałatkach.

## Twoje notatki do przepisu: