



przepisy.pl

Jajka w pikantnej marynacie



Składniki:

- jajka - 12 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- sól - 3 łyżki
- listki laurowe - 3 sztuki
- ziarenka pieprzu - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obrać, pokroić w plasterki.
2. Do garnka wlać 5 szklanek wody, dodać sól, listki laurowe, ziarenka pieprzu, gorczyce i cebulę, zagotować, włożyć jajka i gotować 12 minut.
3. Jajka wyjąć z wywaru, zalać zimną wodą, nadłtuc skorupki, tak żeby popękały.
4. Wywar ostudzić.
5. Jajka przełożyć do dużego slija, zalać wywarem, pozostawić w chłodnym miejscu 2-3 dni.
6. Podawać z chrzanem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl