VLOŽENA JAJCA V SOKU RDEČE PESE



Sestavine za vložena jajca:

- 1 rdeča pesa, olupljena, narezana na koščke in skuhana
- 250 ml soka rdeče pese, ki ga dobimo pri kuhanju
- 250 ml jabolčnega kisa
- 80 g sladkorja
- 1 strok česna
- 5 lovorjevih listov
- 1 žlička celega popra
- 5 trdo kuhanih jajc

Beet pickled eggs preparation

Olupite trdo kuhana jajca in jih naložite v Kefirko kozarec. V srednje veliki kozici segrevajte kis, sok rdeče pese, česen, lovorjeve liste, poper in sladkor. Zavrite in kuhajte nepokrito približno 5 minut, nato umaknite iz štedilnika ter pustite, da se ohladi. Kislo mešanico prelijte prek jajc v kozarcu, tako da so jajca v celoti prekrita. V kozarec lahko naložite tudi nekaj kosov kuhane pese.

Pokrijte s pokrovom in označite začetek fermentacije, izčrpajte zrak iz kozarca ter pokrijte z zgornjim pokrovom. Kozarec postavite v hladilnik. Pustite 8-10 dni, da se jajca okisajo. Jajca lahko shranjujete v hladilniku 1 mesec. Vložena jajca v soku rdeče pese bodo dobila čudovit odtenek fuksije. Dlje kot boste pustili jajca v tekočini, bolj temen bo odtenek.

Avtorica recepta: Vedrana Orlović

Več receptov za fermentacijo zelenjave ali sadja najdete tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Fermentor zelenjave

Kupite na Kefirko.com



BIO trsni sladkor

Kupite na Kefirko.com



Morska sol

Kupite na Kefirko.com