

Čínská čajová vejce

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 vajec

1 lžice černého čaje

2 lžice sójové omáčky

1 lžička směsi Koření pěti vůní

Postup

Vajíčka uvaříme na hniličku tj. 6 až 8 minut. Při vaření můžeme do vody přidat ocet, pak nám nevyteče tolik bílku, ani když případně skořápka praskne. Důležité je, aby bílek ztuhl. Vejce ochladíme studenou vodou a každé vejce lžicí po obvodu skořápky naklepeme. Skořápka by měla popraskat, ale nesmí se odlupovat, musí držet pohromadě. Pak si připravíme vodu (asi 0,5 l) na vaření:

Do vody, přidáme 1 lžici černého čaje, 2 lžice sójové omáčky a 1 lžičku směsi Koření pěti vůní (směs badyánu, skořice, kmínu, pepře a zázvoru) a do nálevu vložíme vejce tak, aby byla ponořena. Vodu přivedeme k varu a vaříme na mírném ohni asi půl hodiny. Pak hrnec odstavíme z ohně a vejce necháme v nálevu vychladnout.

Pokud uvaříme větší množství vajec, které hned nespotřebujeme, můžeme je uchovat ponořené v nálevu několik dní v chladničce. Před podáváním vejce oloupeme. Pod skořápkou se objeví zajímavě zabarvený - mramorovaný bílek. Chuť vajec je překvapivě pikantní. Přitom nejvýraznější je u těch vajec, u nichž při naklepávání skořápky praskl bílek a hnědý kořeněný nálev zatekl až ke žloutku.

Na talíři se sice vejce nevyjímají nejlépe (záleží na aranžování), ale kdo je ochutná, tak malou vadu na kráse jim určitě odpustí. Čajová vejce lze připravit i bez sójové omáčky.