

www.SztukaKulinarna.pl

Kiszzone jajka

ilość porcji **10** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	szt	jajko	
1	łyżki	sól	
1	opakowanie	kminku	
		woda	

Przepis Ugotować na twardo jajka. Odląć wodę. Jajka obić, ale pozostawić w skorupkach. W drugiej wodzie z solą i całą torebką kminku pogotować jajka jeszcze kilka minut. Przełożyć wszystko do słoja lub kamionki. Po dwóch dniach trzymania w chłodnym miejscu można jajka już jeść. Zdatne do spożycia będą przez następne 4 - 5 dni. Dobre są na śniadanie do kanapek, albo jako zimna zakąska dodawana np. do urozmaicenia wędliny. Składniki

20 jaj, czubata łyżka soli, 1 torebka kminku, woda.