



CURED EGG YOLKS

CZYLI ŻÓŁTKA JAJ W ROLI GŁÓWNEJ

Cured egg yolks są doskonałe do sałatek, makaronów czy kanapek - można je pokruszyć, zetrzeć na tarce, a nawet pokroić. To wykwintny dodatek, który urozmaici każde Twoje danie, a żeby go przygotować, wystarczy sól, cukier i odrobina cierpliwości. Et voila!

 6 PORCJI

SKŁADNIKI



- 12 żółtek z jaj Kotlina Natury
- 3 ½ szklanki cukru gruboziarnistego
- 2 ½ szklanki soli gruboziarnistej
- olej roślinny

PRZYGOTOWANIE



1. W misce wymieszać sól i cukier. Połowę mieszanki wysypać równomiernie na blachę do pieczenia, a następnie zrobić w niej wgłębienia i przełożyć do nich żółtka.
2. Ułożone żółtka posypać delikatnie pozostałą mieszanką soli i cukru, tak aby całe były przykryte. Blachę owinąć szczelnie folią spożywczą i chłodzić w lodówce przez 4 dni.
3. Po tym czasie wyciągnąć żółtka z lodówki, ostrożnie usunąć resztki soli z żółtek pod bieżącą chłodną wodą i osuszyć je na ręczniku papierowym.
4. Raszkę od piekarnika spryskać olejem, przełożyć na nią żółtka i suszyć je w piekarniku nagrzanym do 60° C przez ok. 2 godziny. Jeśli nie można ustawić tak niskiej temperatury w piekarniku, żółtka zostawić w nienagrzanym piekarniku na 2 dni, aby wyschły.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL