

## Koreańskie marynowane jaja

**czas:** 15 minut

**ilość:** 4 porcje

**poziom:** 0

### Składniki:

- 150 ml sosu sojowego
- 150 ml wody
- 60 g curku
- 2 ząbki czosnku
- ½ pęczka dymki, zielone części
- 6 jaj Kotliny Natury
- 2 zielone ostre papryczki
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 2 łyżki prażonego sezamu
- 4 papryczki chili

### Przygotowanie

1. Posiekaj dymkę, pokrój paprykę oraz drobno posiekaj czosnek i dokładnie wymieszaj w misce z pozostałymi składnikami na marynatę.
2. Zagotuj wodę w dużym garnku, następnie delikatnie (przy pomocy dużej łyżki) włóż do niego jaja. Gotuj 6 minut. Po ugotowaniu odlej wodę i zanurz jaja w misce z lodem i wodą, w ten sposób zatrzymasz proces dalszego gotowania. Następnie obierz je ze skorupki.
3. Włóż jajka do pojemnika i zalej je marynatą. Aby uzyskać wyrazisty smak, marynuj je przez całą noc w lodówce. Podawaj przekrojone na pół z miseczką ryżu polaną marynatą.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.