

# Čínská čajová vejce

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- vejce 10 ks
- sojová omáčka 5 lžíce
- černý čaj 3 lžíce
- voda 1 l

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Čína

**Počet porcí:** 5

## Postup:

1. Vejce uvaříme na hniličku důležité je, aby ztuhl jen bílek
2. Vejce ochladíme vodou a po obvodu každou skořápku natukáme lžičkou, skořápka musí popraskat ale nesmí se odlupovat musí zůstat pohromadě
3. Do vody dáme čaj a přidáme i koření, vložíme vejce, musí být zcela ponořená, vaříme na mírném zdroji tepla 30 minut
4. Hrnc s vejci odstavíme z ohně a v nálevu necháme vejce vychladnout
5. Před podáváním oloupeme skořápky, pod nimi se objeví hnědě mramorový bílek
6. Podáváme se zeleninou a kouskem chleba nebo pečiva.

Doporučení:

Uvaříme-li vajec větší množství, které hned nespotřebujeme, můžeme vejce nechat ponořené v nálevu až několik dní v ledničce.

## **Poznámka:**

koření pěti vůní (badyán, skořice, kmín, zázvor a pepř