

Karibské vejce

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 12 ks
- Jablečný ocet 3.5 dl
- Voda 2.5 dl
- Červená cibula 2 ks
- Rum 1.5 dl
- Olej 4 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Feferonka 1 ks
- Hnědý krupicový cukr 1.5 lžíce
- Sůl 2.5 lžička
- Kuličky pepře 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Feferonku rozkrojíme, zbavíme semínek a nakrájíme najemno. Vodu s octem, pepřem, překrojenými stroužky česneku, cukrem a solí 5 minut převaříme, nálev necháme vychladnout a pak do něj vmícháme rum. Vejce oloupeme a párátkem je na několika místech hluboko propícháme. Oloupané cibule nakrájíme na tenká půlkolečka a společně s vejci a feferonkou je střídavě narovnáme do dvou uzavíratelných sklenic. Zalijeme je nálevem, na vrch po lžících nalijeme olej, sklenice uzavřeme a vejce necháme marinovat 5 minut. Podáváme je jako chuťovku s chlebem.

