



SMOCZE JAJA
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 6 – 8 jajek,
- barwniki spożywcze w żelu o wybranym kolorze.

Wykonanie:

1. Jajka umieść w rondlu, zalej zimną wodą i doprowadź całość do wrzenia. Ugotuj je na twardo – potrwa to około 7 minut.
2. Wyjmij jajka z wody i pozostaw je do ostygnięcia. Kiedy będą już chłodne, rozbij skorupki za pomocą łyżeczki.
3. Popękane jajka wysmaruj dokładnie barwnikiem (użyłam mieszanki dwóch kolorów: zielonego i czerwonego), ułóż je na folii spożywczej i pozostaw na co najmniej pół godziny, aby barwnik zdążył zabarwić jajka. Im dłużej jajka będą leżały pokryte barwnikiem, tym więcej go wchłoną i tym intensywniejszy kolor uzyskasz. Możesz zostawić też pokryte barwnikiem jajka w lodówce na całą noc.
4. Po upływie tego czasu, opłucz dokładnie jajka pod bieżącą wodą, wytrzyj je ręcznikiem papierowym i zdejmij skorupki.