



Jaja jak marmur

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

jaja - 5 szt.

woda -

łupiny z 1kg cebuli -

Dodatkowe info:

Efektowne, smacznie, naturalnie przygotowanie jajka stanowią ładnie prezentującą się przystawkę na świątecznym stole.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z cebuli zdejmujemy wierzchnie warstwy - tylko te suche, kolorowe i wrzucamy do garnka. Potrzebujemy tych łupin naprawdę sporo, tak by nieduży garnek był nimi napelniony. Do cebul wkładamy jajka, zalewamy wodą, gotujemy 10 min, wyłączamy grzanie. Jajka wyjmujemy a wywar studzimy. Jajkom tłuczemy skorupki i wkładamy w takim stanie do wywaru na 15-20 min. Po tym czasie powinny zafarbować. Wyjmujemy i obieramy.