

23 Απριλίου 2018

Πασχαλινά αυγά με παντζάρια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



20 λευκά αυγά σε θερμοκρασία δωματιού
4 μέτρια παντζάρια
100 γρ. ξίδι
1 κ.γ. ελαιόλαδο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τα παντζάρια δίνουν ένα ωραίο ροζ- κόκκινο χρώμα στα αυγά μας!

Καθαρίζουμε τα παντζάρια απο τα φύλλα τους και ξεπλένουμε καλά.

Βάζουμε σε μια πλατιά κατσαρόλα νερό σε θερμοκρασία δωματιού, τα παντζάρια, το ξίδι και σε μια στρώση τα αυγά μας.

Φέρνουμε σιγά σιγά σε βρασμό και σιγοβράζουμε για 20 λεπτά.

Αφήνουμε να κρυώσουν μέσα στο νερό, ανακατεύοντας ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Βάζουμε στο ψυγείο μαζί με την κατσαρόλα για ένα βράδυ.

Την επόμενη μέρα αφαιρούμε από την κατσαρόλα με την βοήθεια μιας τρυπητής κουτάλας, ξεπλένουμε ελαφρά και με ένα πινέλο γυαλίζουμε με λίγο λάδι πάνω σε ένα πανάκι.

Πηγή: akispetretzikis.com