

Marynowane jajka w burakach. Atrakcja na wielkanocny stół

Szukasz oryginalnego sposobu na przygotowanie jajek na Wielkanoc? Jajka w burakach to nie tylko efektowna dekoracja świątecznego stołu, ale także pyszna przekąska, która zachwyci Twoich gości. Marynowane jajka nabierają pięknego, fioletowego koloru i wyjątkowego smaku, który doskonale komponuje się z tradycyjnymi wielkanocnymi potrawami.

Dlaczego warto przygotować jajka marynowane w burakach na Wielkanoc?

Wielkanoc to czas, kiedy jajka odgrywają główną rolę na naszych stołach. Zamiast klasycznych jajek na twardo, warto zaskoczyć rodzinę czymś wyjątkowym. Jajka w burakach nie tylko świetnie wyglądają, ale też dostarczają cennych składników odżywczych:

- buraki są bogate w antyoksydanty i związki przeciwzapalne,
- jajka dostarczają pełnowartościowego białka,
- przyprawy używane do marynaty mają właściwości rozgrzewające i wspomagające trawienie.

A poza tym przepięknie prezentują się na stole! To zupełnie zaskakujący dodatek do świątecznego wielkanocnego śniadania. Także dla dzieci. Na dole znajdziesz przepis.



Składniki na jajka marynowane w burakach

Na przygotowanie kolorowych jajek na Wielkanoc potrzebujesz:

- 6 ugotowanych na twardo jajek
- 200 ml obranego i startego na drobnej tarce surowego buraka
- Przyprawy: kilka goździków, liść laurowy, czarny pieprz w ziarnach
- 250 ml wody
- 1 łyżka miodu lub 2 łyżki cukru
- 250 ml octu winnego (czerwonego lub białego) lub jabłkowego
- 1 pełna łyżeczka soli morskiej
- Do podania: majonez, sos tatarski, szczypiorek

Jak przygotować jajka w burakach?

1. Jajka ugotuj na twardo (około 8-10 minut), a następnie dokładnie obierz ze skorupki.

2. Przygotuj buraka: obierz go i zetrzyj na drobnej tarce. Sok z buraka nada jajkom piękny kolor.
3. Czas na marynatę: w garnku delikatnie podpraż przyprawy, aby uwolnić ich aromaty. Następnie ostrożnie wlej wodę i gotuj całość przez około 3 minuty.
4. Do gorącej wody dodaj miód lub cukier, ocet i sól. Dokładnie wymieszaj, aby składniki się połączyły. Odstawiamy z ognia.
5. Do marynaty dodaj startego buraka i odstaw całość na około 10 minut, aby składniki mogły się przeniknąć.
6. Do słoika włóż obrane jajka i zalej je całą marynatą z burakiem. Po ostudzeniu zakręć słoik i schowaj do lodówki.

Już następnego dnia marynowane jajka są gotowe! Możesz je podawać z ulubionymi dodatkami, poniżej znajdziesz kilka inspiracji.

Jak podawać jajka w burakach na wielkanocnym stole?

Marynowane jajka świetnie komponują się z wieloma dodatkami. Możesz je podać:

- przekrojone na pół i udekorowane majonezem oraz szczypiorkiem,
- jako składnik wielkanocnej sałatki,
- na kanapkach z masłem i świeżymi ziołami,
- jako samodzielną przekąskę posypaną solą i pieprzem.

Z tej samej marynaty możesz skorzystać wielokrotnie – po zjedzeniu jajek włóż do niej kolejną porcję. Aby uzyskać intensywniejszy kolor, możesz marynować jajka dłużej, nawet do 3-4 dni. Jeśli chcesz, aby jajka na Wielkanoc miały jeszcze bardziej wyjątkowy wygląd, możesz przed włożeniem do marynaty delikatnie popękać skorupki, a następnie gotować jajka w

łupinach. Po obraniu będą miały piękny, marmurowy wzór.