

## Gostuju?i post - Kineska jaja u ?aju

Kolegica blogerica Amy iz Kalifornije koja se krije iza bloga [uTry.it](http://uTry.it). Ona je napisala super post u koji je ukomponirala odlične fotografije, i nadam se da će vas natjerati da probate :)

Kineska jaja u ?aju su jednostavan ali aromatičan obrok tradicionalan u Azijskoj regiji. Poznata su također kao "mramorna jaja" jer zbog svog izgleda daju dojam mramornih površina. Lijepa površina i aromatičan okus je ono što vas treba privući kod ovog tradicionalnog kineskog obroka koji se često konzumira u kineskim zajednicama.

Zašto ne isprobati nešto novo, i ovaj Uskrs jesti jaja koja se kuhaju u ?aju, soja umaku i raznim začinima :)



Ja osobno volim mekani žumanjak u mojim kuhanim jajima. Dakle, tako sam ih i ovaj put

spremila. Ako preferirate tvrdo kuhana jaja može i tako. Ali mislim da su meko kuhana baš prekrasna, zar ne?



Ove Kineski jaja su super jednostavna za pripremu. Prvo, stavite jaja u lonac srednje veličine i napunite hladnom vodom da pokrije jaja. Ovaj korak je važno jer ako dodate hladna jaja u vruću vodu, umjesto toga, jaje će ispucati. Ona trebaju popucati, ali to radimo u koraku nakon kuhanja.

Pokrijte lonac poklopcem i pustite da se kuhaju 3 minute u kipućoj vodi, 8 minuta ako želite tvrdo kuhana jaja. Kad su kuhana, isprati ih pod hladnom vodom da se prohlade.





Nakon kuhanja i ispiranja dolazi zabavni dio. Uzmite žlicu, i lagano udarate po jaju da dobite male pukotine. Što ima više pukotina tako će doći više okusa kad će se kuhati u čajinima a i boja će biti ljepša. Ali pazite da ne lupate prejako da se ne odvoji ljuska.

Za kuhanje u čajinima sam koristila sljedeće: mamin crni čaj od Pu-erh listova (poslužiti će bilo koji crni čaj), 4 šalice vode po 240 ml, svijetli soja umak, tamni soja umak, štapić cimeta, šećer i mješavinu začina po želji. Ja sam koristila onu koja se kod nas prodaje pod "allspice" a možete koristiti i onu za kuhano vino kaj se prodaje u Hrvatskim trgovinama.

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Izmiješati ove sastojke i kuhati cca 15 minuta. Nakon toga maknuti sa vatre, staviti jaja i pokriti poklopcem. Ostaviti jaja u tekućini preko noći.

Ja osobno volim ova jaja jesti sa sećuanskim paprom i soli. Da bi papar dobio na okusu, znam ga sa malo krupne soli peći na tavi bez ulja, cca 3 minute dok se ne oslobode okusi.



Moj mužić i djeca vole ih obićne bez papra i soli. Bilo kako bilo, možete osjetiti zaćine i crni ćaj u tim jajima. Nadam se da ću im dati probati, jer njihov okus još više nevjerovatniji nego njihov izgled! Sretan Uskrs svima. Ja ću ove godine Uskrsna jaja traćiti u "loncu" :)





Hvala Amy na postu, i što nam je pokazala kako se u drugoj kulturi pripremaju jaja :) Mene su jaja oduševila i nadam se da ?u i uskoro probati :)

Thank you Amy for bringing us this amazing recipe, and showed us how another culture celebrates Easter.

For the original recipe in English please click this link for [Amy's blog](#) and her [Facebook blog](#) page.