

Oua in piele de tigru ☐☐☐

written by Andreea



La o prima instanta, suna ciudat gandul ca ati putea gati oua de tigru sau chiar ideea dusa la extrem cum ca ati putea folosi pielea tigrlui la gatit oua. Sunt de fapt oua de gaina sau de prepelita, care, gatite intr-un mod anume, capata niste pete maronii ca cele de pe pielea tigrlui. In cultura chineza, exista multe mancaruri care au denumiri simbolice cum ar fi de pilda, Furnici in copac. Dupa cum am povestit si in reteta la momentul acela, furnicile in copac nu au nicio legatura cu mancarea respectiva, doar ca maestri bucatari au asemanat ingredientele acelui tip de mancare cu elemente din natura.

☒ Ingrediente:

6 oua de prepelita

200 ml supa de pui

1 praf de sare

1 lingurita de zahar

2 lingurite sos de soia

2 lingurite ulei vegetal pentru prajit

Fierbeti ouale de prepelita in apa cu sare timp de 5 minute, astfel incat ouale sa fie fierte tari.



Decojiti-le sub un jet de apa si uscati-le cu un prosop curat.



Intr-o tigaie incingeti uleiul si adaugati ouele de prepelita.



Lasati-le in tigaie sa se rumeneasca pe toate partile pana obtineti o culoare aurie. Scoateti ouale de prepelita pe o farfurie si lasati-le deoparte.



In aceeasi tigaie puneti supa de pui, sarea, zaharul si sosul de soia, aduceti la punctul de fierbere



Adaugati ouale prajite in sosul format



Lasati sa fiarba in tigaie cu capacul pus cam 10 minute, sau pana sosul respectiv scade si devine un pic vascos



Scoateti-le pe un platou pe care ati pus cateva frunze de spanac sau salata verde.



iata si sectiunea



pofta buna!

