

Необычные пасхальные яйца.

Взять несколько яиц с плотной скорлупой, осторожно сделать отверстие с тупого конца и вылить содержимое (которое можно использовать для приготовления пирогов, куличей и других сладостей). Скорлупку нужно хорошенько промыть кипятком. Приготовить разноцветное желе. Наполнить скорлупки от яиц разноцветным желе и поставить в холодильник. Когда масса застынет, разноцветные яички нужно очистить от скорлупы, выложить на тарелку или в креманку.



Перед вами необычные пасхальные яйца. Оригинальная раскраска наносится у них не на скорлупу, а на съедобную часть.



Рецепт прост и его подглядели в китайских книгах рецептов. Для окраски применяется чай — красный, зеленый, белый, черный или кофе. Так же для в качестве краски можно использовать самые обычные пищевые красители.

И так, варим яйца, делаем в скорлупе небольшие трещины, так, чтобы скорлупа пропускала воду, но оставалась все же целой.



После этого берем краситель, и в сильной концентрации растворяем в небольшом объеме воды, достаточном для того, чтобы в него погрузить все яйца.

Восточные рецепты же говорят о чае. Поэтому можно сделать так — сварить несколько видов чая (красный, зеленый, черный) в небольшом количестве воды, а потом в эту воду помещать яйца. На пару часов несколько яиц кладем в один чай, несколько — в другой, и так далее.



В итоге яйца окрашиваются только в районе трещин в скорлупе. После окрашивания просто чистим яйца и выкладываем на красивую посуду — эффект потрясающий!

