

## Вареные с приправами яйца Лудань (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

яйца, сваренные вкрутую – 10 шт.

«Универсальный» маринад на 1 л воды (на 10 яиц):

пряность Цаого ("черный кардамон") – 1 шт.,

сычуаньский перец (хуадзяо) – 2 ч.л.,

корень лакрицы (корень солодки) – 1 ч.л.,

корица – 1 палочка,

бадьян (звёздчатый анис) – 2-3 звездочки,

фенхель – 1 ч.л.,

сушеный чили – 2 стручка,

зеленый лук – 2 стрелки,

имбирь – 4 ломтика,

Шаосинское вино – 2 ст.л.,

светлый соевый соус – 4 ст.л.,

темный соевый соус – 2 ст.л.,

леденцовый сахар – 2 ст.л.



Вареные с приправами яйца Лудань

1. В подходящей по объему емкости вскипятить 1 литр воды, добавить зеленый лук и все остальные ингредиенты для маринада. Для удобства можно использовать при варке специальный контейнер для пряностей, в который сложить специи, чтобы потом не процеживать маринад. Дать жидкости снова закипеть, уменьшить огонь до маленького, накрыть кастрюлю крышкой и кипятить 15 минут. Маринад готов.
2. Опустить в кипящий маринад заранее отваренные «вкрутую» и очищенные от скорлупы куриные (или перепелиные) яйца и варить 30 минут на маленьком огне. Снять кастрюлю с огня и оставить яйца остывать в жидкости, а еще лучше оставить их в маринаде на ночь.
3. Готовые маринованные яйца (их еще называют и тушеными, и соевыми) имеют приятный аромат пряностей и цвет от светло-коричневого до цвета молочного шоколада (на фото яйца, маринованные более 10 часов). Их можно кушать как горячими, так и холодными. Их употребляют просто так, а могут использовать и как добавку к различным блюдам, чаще всего из риса или лапши. Отличный вариант для завтрака.