

## Вареные с приправами яйца по-тайваньски (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

перепелиные яйца – 16 шт.,  
репчатый лук - 1 луковица,  
чеснок - 5 зубчиков,  
**бадьян (звёздчатый анис)** – 2 шт.,  
**леденцовый сахар** - 6 кусочков,  
**светлый соевый соус** - 4 ст.л.,  
**темный соевый соус** – 4 ст.л.,  
**сычуаньский перец (хуадзяо)** – 1/2 ч.л.,  
вода – сколько нужно для варки.



1. Отварить перепелиные яйца в подсоленной воде до готовности (вкрутую), затем остудить их в холодной воде и аккуратно очистить от скорлупы.
2. В подходящей по объему кастрюльке вскипятить воду, сложить в нее все ингредиенты и очищенные перепелиные яйца, дать закипеть маринаду, сделать маленький огонь и варить яйца под крышкой 30 минут.
3. Остудить яйца (желательно в проветриваемом помещении, или использовать вентилятор, чтобы сократить время сушки) в течение часа, чтобы они подсохли.
4. Повторить процесс варки и охлаждения (в общей сложности десять раз). После каждого раза окраска у вареных яиц становится более темной. Готовые яйца подают в качестве закуски.