

## Мраморные (чайные) яйца (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

сырые куриные яйца - 6 шт;  
**соевый соус** - 3 ст.л.;  
**бадьян** – 2 звездочки;  
черный чай - 2 ст.л. (или 2 пакетика чая);  
**корица** - 1 палочка;  
**коричневый сахар** - 1 ч.л.;  
1/2 ч.л. **приправы "пять специй"**;  
**перец хуадзяо** - 1 ст.л. (не обязательно);  
сушеные корки мандарина или апельсина - 2 шт.  
(не обязательно).



1. Поместить яйца в кастрюлю, подходящую по размеру, и залить водой так, чтобы вода покрывала яйца на 2 см. Довести воду до кипения, уменьшить огонь и варить яйца 3 минуты. Затем вынуть яйца из кастрюли и остудить их под струей холодной воды. Воду, в которой готовились яйца, не нужно выливать - в ней продолжим варку дальше.
2. Выпуклой стороной столовой ложки аккуратно обстучать скорлупу яйца, чтобы нарушить ее целостность, при этом нужно постараться, чтобы пленка, находящаяся под скорлупой, осталась цела. Чем чаще будут трещины в скорлупе, тем интереснее будет «мраморный» рисунок на яйце, и тем больше ароматов впитается в яйцо.
3. Вернуть яйца в кастрюлю с водой, в которой они варились, и добавить остальные ингредиенты. Довести до кипения, уменьшить огонь под кастрюлей до минимума, варить 40 минут.
4. Дать остыть вареным яйцам в воде со специями, в которой они варились, несколько часов (а лучше на ночь). Чем дольше будут находиться яйца в отваре со специями, тем ярче, четче и глубже будет «мраморный» рисунок на поверхности очищенного от скорлупы яйца.