27 Απριλίου 2019

Κόκκινα αυγά με βαφή απο κρεμμυδόφυλλα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Ετοιμάζουμε τα αυγά μας, να είναι καθαρά και πλυμένα και κυρίως σε θερμοκρασία δωματίου (να βγουν από το ψυγείο τουλάχιστον 2-3 ώρες νωρίτερα).

3-4 χούφτες (με τα δύο χέρια) κρεμμυδόφυλλα

Σε φαρδιά κατσαρόλα, βάζουμε τα φύλλα από τα κρεμμύδια και προσθέτουμε κρύο νερό, ώστε να σκεπάζονται και μισό ποτήρι του κρασιού ξύδι. Από τη στιγμή του βρασμού, μετράμε 20΄. Αποσύρουμε για λίγο από τη φωτιά και τοποθετούμε προσεκτικά τα αυγά πάνω στα φύλλα σε μία σειρά.

Βράζουμε τα αυγά για 10΄. Σβήνουμε, αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και τα αφήνουμε για άλλα 15΄.

Μετά, βγάζουμε τα αυγά σε ένα σκεύος πάνω σε χαρτί κουζίνας και αφού λίγο κρυώσουν (όχι εντελώς), τα αλείβουμε με λάδι.













