

Salt Lab

СОЛЕННЫЕ ЖЕЛТКИ *с черным перцем*

*3/4 чашки морской соли
1/2 чашки сахара
6 яичных желтков
Колотый черный перец*

1. Соляные блоки положить на бумагу для выпечки с бортиком.
2. Смешать сахар и соль, полученную смесь тонким слоем поместить на соляной блок.
3. Аккуратно положить желтки на смесь на расстоянии 0,5-1 см друг от друга. Каждый желток посыпать черным перцем, затем полностью засыпать сахарно-солевой смесью.
4. Поставить блоки в холодильник на 24-36 часов пока желтки не станут твердыми дисками. Аккуратно промыть их водой и просушить бумажными полотенцами, затем оставить на решетке при комнатной температуре на 24 часа. Завернуть каждый желток в пергамент и хранить в холодильнике до 2 месяцев.
5. Добавлять готовые желтки в пасту и любые блюда вместо тертого сыра.

Больше рецептов на www.saltlab.ru

