



Sarkanvīnā krāsotas olas

Skaistas, spīdīgas olas Lieldienām, krāsotas sarkanvīnā

Spīdīgas Lieldienu olas

Olas, mirdzošas kā dimanti, jūsu Lieldienu galdam! Šī ir lieliska ideja olu krāsošanai, gatavojoties Lieldienām!

Viss, kas jums būs nepieciešams - viena pudele sarkanvīna un olas. Šoreiz vīna stilam nav nozīmes, galvenais nosacījums, lai tas ir sarkanvīns, kas piešķirs olām no tumši sarkana līdz violeti brūnam tonim. Savukārt, vārot olas vīnā un ļaujot tām tajā atdzist, uz olām veidosies spīdīgi kristāliņi.

Kāpēc olas spīd?

Šo procesu sauc par vīna kristalizēšanos jeb "Vīna kristāliem", kas rodas pie straujas vīna temperatūras maiņas. Vīns mēdz kristalizēties zemā temperatūrā, tādēļ, vīnu vārot un pēc tam atdzesējot, veidojas kristāliņi, kas pieķeras arī vīnā esošajām olām. Vīna kristalizēšanās ir pilnībā dabisks process, tādēļ uztraukumam, ka mirdzošie kristāliņi vērtu sabojāt olas vai to garšu, nav nekāda pamata.

Vai vīnā vārītas olas satur alkoholu?

Nē, sarkanvīnā vārītas olas alkoholu nesatur. Vārīšanās procesā alkohols izgaro jeb zaudē savu stiprumu, tādēļ droši var apgalvot, ka šādi krāsotas olas ir bezalkoholiskas

Skatiet foto recepti zemāk!

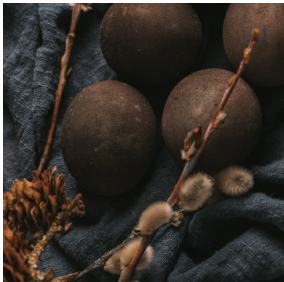


Liec olas katliņā, lej klāt sarkanvīnu tā, lai olas ir pilnībā nosegtas. Vāri olas 10 minūtes.

Noņem katliņu no plīts un atstāj novarītas olas vīnā, vismaz līdz 4h.



Izņem olas, ļauj tām nožūt.



Gatavs! Priecīgas Lieldienas!

Foto recepte tapusi sadarbība ar Agate Vanuška-Andruce

Agate ir zīmola Koskenkorva vēstnese Latvijā, recepšu bloga Chili and Tonic autore. Agate dalās savās zināšanās ar viegli pagatavojamām, sezonālām receptēm un gardiem kokteiļiem.

<https://chiliandtonic.com/>