

## 6 – TALGJAL-JAĈAEĈIM

## 6 – TALGYAL-YACHAETCHIM

Temas pri ovaĵo, kiu enhavas salikokojn, fungojn, pimentojn (i. a.) kaj kiun oni vaporkuiras en terpoto.



### Ingrediencoj :

- 4 ovoj
- 5 salikokoj : krudaj krangonoj
- 2 brunaj fungoj, t. n. « *ŝiitake* »
- duono da karoto
- 1 kafkulero da hakita petroselo
- 1 kafkulero da sukero
- ruĝaj pimentoj detranĉitaj en lamenetojn
- salo
- 4 supkuleroj da akvo

### Pretiĝo :

Senkapigu la salikokojn kaj brogu ĝin en (ne tro da) bolakvo. Poste, ĝin senskvamigu. Ne ĵetu la brogigintan akvon.

Mergu la brunajn fungojn en boligitan akvon (se ĝi estas sekigitaj). Tralavu ĝin, eltiru de ĝi la akvon kaj detranĉu ĝin en lamenetojn.

Same, en lamenetojn, tranĉu la karoton.

Patkuiru ĉion kun iomete da oleo ; kaj aldonu, eventuale, laŭ la gusto, pinĉo-

Il s'agit d'une préparation à base d'œuf, contenant crevettes, champignons et piments (entre autres), et que l'on cuit à la vapeur dans des pots en terre.

### Ingrédients :

- 4 œufs
- 5 crevettes grises encore crues
- 2 champignons bruns « *shiitake* »
- ½ carotte
- 1 cuiller à café de persil haché menu
- 1 cuiller à café de sucre
- piments rouges coupés en julienne
- sel
- 4 cuillers à soupe d'eau

### Préparation :

Retirer la tête des crevettes puis les ébouillanter dans (pas trop) d'eau. Puis les écailler. Ne pas jeter l'eau de cuisson.

Plonger les champignons bruns dans l'eau bouillante (s'ils sont séchés). Puis les rincer, en retirer l'eau, puis les découper en fines juliennes.

Pareillement trancher les carottes.

Faire revenir le tout à la poêle avec très peu d'huile ; ajouter éventuellement, selon la





prenon da salo kaj sukero.

Kirlu la ovojn en terpoto. En ĝin aldonu la sukeron, la akvon, iom da salo kaj kvanton da tiu akvo per kiu oni brogis la salikokojn. Zorge miksu.

Aldonu al ĝi la fungojn, la karotojn kaj la salikokojn. Metu la terpotojn en vaporkuirilon.

Kiam ĝi estas duone kuirita, aldonu la lamenetigitan pimenton kaj la hakitan petroselon.

Kiam la ovaĵo estas malfluidigita, eltiru la terpotojn de la vaporkuirilo, kaj tiel servu.

**Bonan apetiton !**



préférence, sel et sucre.

Battre les œufs dans leurs pots en terre. Y ajouter le sucre, l'eau, un peu de sel et une certaine quantité de l'eau de cuisson des crevettes. Mélanger consciencieusement.

Ajouter les champignons, les carottes et les crevettes. Placer les pots de terre dans le cuiseur vapeur.

À mi-cuisson, ajouter les juliennes de piment et le persil haché.

Lorsque l'œuf apparaît figé, retirer les pots de terre du cuiseur et servir.

**Bon appétit !**

