

Красим яйца к Пасхе



Яйца должны полежать при комнатной температуре 1 час. Мелко нарезать ножницами луковую шелуху. Яйца смочить в воде и обвалять в измельчённой шелухе.

Каждое обваленное в шелухе яйцо положить в кусочек марли. Завязать толстой нитью, кончики обрезать.

В ёмкость налить холодной воды, поместить яйца, завернутые в марлю. Налить зелёнки. Поместить на огонь.

Яйца варить 20 минут на небольшом огне. Слить жидкость, остудить, срезать марлю, ополоснуть холодной водой. Выложить яйца на тарелку. Очень красивый узор получился!