

KAKO SE PREPELIČJA JAJČKA UŽIVA!

Prepeličje jajce se s kulinaričnega vidika uživa, kot vsako kokošje jajce, le njegova majhnost daje večje možnosti vizualne priprave in oblikovanja. Zelo dobro nadomešča kokošja jajca!

Druga zgodba pa je priprava prepeličjih jajc za namene, kot so zdravilni ali poživilni napitki, kjer moramo biti pozorni, da učinkovin, ki so bistvene ne uničimo. Tak problem je segrevanje zmrzovanje, miksanje z mikserjem, stepaje v peno.

Za zdravilne namene potrebujemo učinkovine iz jajca zaužiti čim bolj neokrnjene in podobne, kot so v jajcu, ki še ima lupino.

Uživamo jih surova hladna pod 40°C in umešana z vilicami v MED, konjak, ali razne sadne šejke, ki pa jim jajca dodamo na koncu, da jih pri izdelavi šejka ne poškodujemo!

Prepeličja jajca so užitna 60 Dni!

Za zdravilne namene se uporabljajo **do 30 Dni stara!**

Če je možno priporočamo manjšo količino nabavljati večkrat!

Hraniti jih moramo pri sobni temperaturi med 12°C in 25°C

Če jih hranimo v hladilniku, se jim skrajša življenjska doba, ker se izsušijo!

Iz hladilnika moramo uporabljati jajca takoj, če jih postavimo ven, da se ogrejejo jim naredimo škodo. Kondenz se nabere pod lupino v zračnem mehurju in jajce se zelo hitro pokvari!