

# Πράσινα τηγανιτά αυγά

## Τι θα χρειαστώ

1. Ένα άβραστο αυγό
2. Ζωμός από κόκκινο λάχανο
3. Εστία θέρμανσης
4. Μικρή κατσαρόλα
5. Τηγάνι
6. Ένα δοχείο
7. Ένα πιρούνι
8. Νερό



## Τι θα κάνω

Τοποθετούμε στη μικρή κατσαρόλα το κόκκινο λάχανο και προσθέτουμε νερό. Στη συνέχεια το βράζουμε και αφαιρούμε προσεκτικά το λάχανο, κρατώντας μόνο τον ζωμό. Αφήνουμε τον ζωμό να κρυώσει. Σπάμε προσεκτικά το αυγό και διαχωρίζουμε το ασπράδι από τον κρόκο.

Τοποθετούμε το ασπράδι στο δοχείο και προσθέτουμε μικρή ποσότητα από τον ζωμό του κόκκινου λάχανου. «Χτυπάμε» το μίγμα με το πιρούνι, σαν να φτιάχνουμε ομελέτα. Τοποθετούμε το μίγμα σε τηγάνι.

Ανάβουμε την εστία θέρμανσης και τοποθετούμε το τηγάνι. Κατόπιν, προσθέτουμε τον κρόκο. Το αποτέλεσμα θα σας εκπλήξει!

## Πως τα κατάφερα

Ο ζυμός από κόκκινο λάχανο περιέχει ανθοκυανίνες, οι οποίες έχουν την ιδιότητα να αλλάζουν χρώμα όταν έρχονται σε επαφή με ουσίες που έχουν βασικό ή όξινο pH. Το ασπράδι του αβγού έχει βασικό pH. Κατ' αυτόν τον τρόπο προκύπτει το πράσινο χρώμα που παρατηρούμε στο ασπράδι. Ναι, φυσικά τρώγεται. Καλή όρεξη!

