

NARAVNE BARVE ZA PIRHE

Rožnati/lila/roza pirhi:

- z vložene rdeče pese odlijemo tekočino, jo nekoliko razredčimo in v njej kuhamo ter ohladimo jajca. Lahko pa vzamemo pol kilogramski paket zamrznjenih malin, jih odmrzujemo, prilijemo malo vode, zmiksamo, precedimo, dodamo malo kisa in v tej tekočini kuhamo jajca.
- trdo kuhano jajce namočimo v grozdni sok z dodatkom limoninega soka
- jajce skuhamo v šipkovem čaju ali pa *trdo kuhano jajce* namočimo v sok vložene rdeče pese ali v borovničev, brusnični ali ribezov sok; jajce lahko skuhamo v zavrelci od kuhanja rdeče pese (500 g pese na liter vode) ali v zavrelci iz zamrznjenih malin (250 gramov na liter vode);

Rdeči pirhi:

- za rdeče teran
- jajca kuhamo v šipkovem soku ali v zavrelci iz suhih lupin rdeče čebule, vode in rdečega kisa;

Skoraj črni pirhi:

- jajca kuhamo v gostem ruskem čaju
- jajca kuhamo v pravem čaju;

Oranžni/pomarančni pirhi:

- v vroči vodiraztopimo nekaj žlic rdeče paprike in v tej tekočini kuhamo jajca.
- jajca kuhamo v zavrelci vode in nekaj žlic mlete rdeče paprike;

Rumeni pirhi:

- v vodi najprej skuhamo skodelico ognjičevih cvetov z malo kisa in soli, nato precedimo in v zavretku skuhamo jajca.
- za rumena pa žafranika ali kurkuma.
- v vodi skuhamo olupke 6 jabolk sorte *zlata delišes*, 3 žlice mlete kurkume, žličko žafrana v prahu, 2 žlici kamilic ali 4 pesti suhih bezgovih cvetov;

Zeleni pirhi:

- v vodi pol ure kuhamo špinačo, zeleni čaj, koprive, preslico, kislico in regrat (na 2 litra vode naj bo kar pol kilograma zelišč, žlica zelenega čaja, in deciliter kisa) Nato z paličnim mešalnikom vse skupaj zmiksamo precedimo skozi gazo in v tej tekočini štirideset minut kuhamo jajca () nato jih kar v tej vodi tudi ohladimo.
- jajca skuhamo v zavrelci iz špinače ali kislice, lahko pa tudi v zmiksani mešanici vode in mladih listov kopriv, praproti, bršljana, bezga ipd. (250 gramov listov na liter vode). Nežne zelene odtenke dosežemo s kuhanjem **jajc v zelenem čaju**;

Rjavi pirhi:

- rjave pa že veste, da se kuhajo v vodi skupaj z olupki čebule.
- v vodi skuhamo suhe lupine rjave čebule
- vroče trdo kuhano jajce namočimo v skodelici instant kave z dodatkom kisa ali limoninega soka (1 žlička na 2 dl kave)
- jajca kuhamo v precejeni instant kavi ali turški kavi; odtenke barve reguliramo s količino kave.

Vijolčni pirhi:

- za vijolična jajca je dobro rdeče zelje
- v vodi skuhamo suhe lupine rdeče oziroma vijoličaste čebule
- jajca kuhamo v zavrelci iz enakega razmerja vode in soka iz črnega ribeza

Sivi pirhi:

- jajca kuhamo v zavrelci iz 2 pesti zdrobljene hrastove skorje in litra vode