

Stworzono „najbardziej palące jajko wielkanocne”

1 kwietnia 2013

Indyjska restauracja w Londynie oświadczyła, że stworzyła najostrzejsze w smaku wielkanocne jajko z czekolady i trzech ostrych gatunków papryki chili – habanero, scotch bonnet i ghost.

Poinformowano, że otrzymany w ten sposób deser jest dziesięciokrotnie ostrzejszy od najostrzejszej odmiany curry i jest odpowiednikiem 400 butelek sosu tabasco pod względem ostrości. Palący przysmak nazwany został „jajkiem nie dla wielkanocnych zajączków”.

Według zasady ustalonej przez restaurację, osoby chcące spróbować deseru muszą mieć ukończone 18 lat. Proszone są również o założenie rękawiczek ochronnych zanim dotkną produktu.

Źródło: [Głos Rosji](#)