

Jaja przepiórcze z sosem kawiorowym

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonała przekąska

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- jajka przepiórcze - 16 szt.
- majonez - 150 ml
- jogurt naturalny - 50 ml
- czarny kawior - 5 dag
- ketchup -
- cytryna - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Jajka gotujemy, obieramy i układamy w pucharkach. Przygotowujemy sos: jogurt, majonez, ketchup delikatnie łączymy i mieszamy. Tak przygotowanym sosem zalewamy jajka, a całość dekorujemy plasterkiem cytryny.

Jak podawać?

w ozdobnych szklankach lub pucharkach

