

Jajka w sosie śmietanowym

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Jajka w sosie śmietanowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 jaj na twardo, -
- 20 dag gęstej śmietany, -
- 5 dag chrzanu startego, -
- sól -
- cukier -
- ocet. -

Etapy przyrządzenia:

1.



Ugotować jaja na twardo.

2.

Sporządzić gęsty sos: do śmietany dodać utarty chrzan, sól, ocet i cukier do smaku . Jaja ułożyć na małym, prostokątnym półmisku, kładąc jedno obok drugiego leżąc .Jaja oblać sosem, przybrać barwnymi dodatkami sezonowymi. Posypać drobno krajaną zieleniną, zwłaszcza koperkiem.Półmisek przybrać listkami sałaty i rzodkiewką.