

---

# Jaja w sosie chrzanowym

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2203 razy.

5 jaj na twardo

sól

20 dag gęstej młodej śmietany

cukier

4 dag chrzanu startego

dodatki sezonowe do przybrania

ocet

Ugotować jaja na twardo. Sporządzić gęsty sos: do śmietany dodać utarty chrzan, sól, ocet i cukier do smaku (sos ma być słodkavo-kwaśny i ostry). Jaja ułożyć na małym, prostokątnym półmisku, kładąc jedno obok drugiego leżąc lub stojąc, ostrym zakończeniem ku górze (aby jaja pewnie stały, ściąć nieco białka z tępego końca jaja). Jaja oblać sosem, przybrać barwnymi dodatkami sezonowymi i posypać drobno krajaną zieleniną, zwłaszcza koperkiem lub porami; półmisek przybrać listkami sałaty lub wyciętym rąbkiem z liścia kapusty (włoskiej).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD