
Jaja w sosie majonezowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2252 razy.

5 jaj na twardo
sezonowe przybranie
1/2 porcji sosu majonezowego

Ugotować jaja na twardo, obrać skorupki, ściąć nieco białka z podstawy jaja. Sporządzić gęsty sos majonezowy z połowy ilości podanych w przepisie na Ugotowane jaja ułożyć na małym, prostokątnym półmisku, kładąc je jedno obok drugiego (leżąc lub stojąc, ostrym zakończeniem ku górze). Każde jajo oblać łyżką gęstego sosu, resztę sosu nieco rozrzedzić i wylać na dno półmiska. Jaja przybrać barwnymi dodatkami sezonowymi i grzybkami z octu, korniszonami itd., półmisek przybrać listkami sałaty lub wyciętym rąbkiem kapusty włoskiej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD