
Jaja w sosie musztardowym ze śmietany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1802 razy.

5 jaj na twardo
cukier
20 dag gęstej młodej śmietany
sól
3 dag musztardy
dodatki sezonowe do przybrania

Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki, ściąć nieco białka z podstawy jaj. Sporządzić gęsty sos: do śmietany dodać musztardy, cukru i soli do smaku. Jaja ułożyć jedno obok drugiego (leżąc lub stojąc ostrym zakończeniem ku górze). Jaja oblać sosem, przybrać barwnymi dodatkami sezonowymi i grzybkami z octu, korniszonami itd.; półmisek przybrać listkami sałaty lub wyciętym rąbkiem listka kapusty (włoskiej).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD