
Jaja zapiekane w sosie chrzanowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2213 razy.

6 jaj

łyżeczka posiekanej naci pietruszki

Sos chrzanowy:

10 dag chrzanu

2 łyżki tłuszczu

2,5 łyżki mąki

szklanka śmietany

pół szklanki rosołu (kostka przyprawy do zup)

żółtko

sól

cukier

ocet

Przygotować sos chrzanowy: mąkę zasmażyć na tłuszczu, rozprowadzić rosołem lub rozpuszczoną w wodzie przyprawą i zagotować. Umyty chrzan oskrobać, zetrzeć na tarce i wraz ze śmietaną dodać do rozprowadzonej zasmażki. Posolić, dodać trochę cukru i octu do smaku, zaprawić żółtkiem i dokładnie wymieszać. Sos powinien być gęsty. Jaja ugotować na twardo, obrać i pokrajać w ćwiartki. Na dno każdej muszelki włożyć trochę sosu i 4 ćwiartki jaja, pokryć resztą sosu, wyrównać i zapiec w gorącym piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD