Jaja zapiekane w sosie pomidorowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2641 razy.

4 jaja na twardo,

łyżka musztardy,

łyżka oliwy lub oleju

2 łyżki posiekanej zieleniny,

sól, pieprz,

4-6 łyżek utartego żółtego sera,

5 kromek pszennej bułki (bez skórki),

2-3 łyżki masła,

1 i 1/4 szklanki sosu pomidorowego,

łyżka cebuli,

1-2 łyżki posiekanych oliwek lub ogórka konserwowego

Jaja przepołowić , ostrożnie wybrać żółtka, przetrzeć przez sito, wymieszać z musztardą, oliwą i zieleniną, przyprawić solą i pieprzem, dodać ser. Masą nadziewać białka. Kromki pszennej bułki pokroić w kostkę, smażyć na rozgrzanym maśle na złoty kolor. Ułożyć grzanki w 4 kokilkach, faszerowane jaja ułożyć na grzankach. Sos pomidorowy wymieszać z pozostałą zieleniną, cebulą, oliwkami lub ogórkiem. Sosem polać jaja, posypać resztą sera, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (180 st. C). Piec 15 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>