

# Jajeczka przepiórcze w pikantnym sosie

**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>jajeczko przepiórcze</b>	24 sztuki
<b>majonez</b>	3/4 szklanki
<b>śmietana 22-procentowa</b>	2 łyżki
<b>ostra musztarda</b>	1 łyżeczka
<b>keczup</b>	1 łyżeczka
<b>kiełbasa jałowcowa</b>	10 cienkich plastrów
<b>zielona oliwka nadziewana papryką</b>	10 sztuk
<b>pokrojona w kostkę czerwona marynowana papryka</b>	1 łyżka
<b>szczypiorek</b>	2 łyżeczki
<b>przyprawa do zup KUCHARZEK na wiosnę</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	--
<b>pieprz czarny mielony</b>	--
<b>papryka ostra mielona</b>	1 szczypta

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajeczka opukać w ciepłej wodzie, włożyć do wrzątku i gotować 3 min. Następnie ostudzić w zimnej wodzie i obrać.

Przygotować sos: majonez wymieszać ze śmietaną, musztardą, keczupem, śmietaną oraz przyprawą do zup KUCHARZEK. Kielbasę drobno pokroić. Oliwki przekroić na ćwiartki. Sos połączyć z kielbasą, oliwkami, papryką oraz szczypiorkiem, przyprawić ostrą papryką Prymat, pieprzem Prymat i solą. Sos wyłożyć na mały półmisek, na nim ułożyć jajeczka, posypać rzeżuchą i dymką.

Podawać z białym pieczywem.

