

Jajka pod pierzynką sosu z chrzanową nutką



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Jajka

jajka	10 sztuk
szynka	5 plastrów
żółty ser	4 plastry
ogórek konserwowy	2 sztuki
chrzan	1 łyżeczka
por (biała część)	3 cm
majonez	5 łyżek
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo, po odlaniu wody z gotowania zalewamy wodą zimną. Wystudzone jajka obieramy i kroimy wzdłuż na pół. Oprószamy solą i pieprzem. Plastry szynki i sera kroimy w drobniutką kosteczkę. Drobno też kroimy ogórki i siekamy por. Wszystkie składniki łączymy majonezem i doprawiamy do smaku. Nakładamy na przygotowane połówki jajek.