

Jajka w sosie majonezowym w szynce



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4
szynka	14 plastrów
cebulki koktajlowe	14 sztuk
ogórek kiszony	2
sałata	4 liście
majonez	
wykałaczk	
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotuję na twardo i kroję wzdłuż w ćwiartki. Ogórki kiszone kroję w dowolną kostkę (nie za dużą). Na talerzu rozkładam sałatę do ozdoby. Na plaster szynki kładę ćwiartkę jajka, łyżeczkę majonezu, jedną cebulkę i kawałek ogórka po czym zwijam boki i spinam wykałaczką. Układam na talerzu. Jedno jajko kroję na pół i również układam na szynce z tym, że te dwie porcyjki kładę na środku talerza. Resztę układam w koło talerza. Jako dekoracje w niektóre miejsca wkładam pokrojonego w paski ogórka i rozrzucam cebulki. Każde jajko posypuje lekko czerwona papryką