

## Jajka w sosie porowym



**GOSIA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	6 sztuk
<b>por</b>	1
<b>oliwa</b>	2-3 łyżki
<b>serek topiony</b>	1 (100 gram)
<b>kostka rosołowa</b>	1
<b>woda</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo, studzimy i obieramy ze skorupki, po czym przekrawamy je wzdłuż i układamy żółtkiem do talerza. Por drobno siekamy, przekładamy do małego garnka i podsmażamy na oliwie do momentu, aż zacznie się robić miękki. Następnie dodajemy serek topiony i na małym ogniu mieszamy go z porem, aż się rozpuści. Do pora z serkiem wlewamy szklankę wody i dodajemy kostkę rosołową. Mieszając, sos doprowadzamy do wrzenia. Gotowy sos łyżką wlewamy między połówki jajek. Dekorujemy natką pietruszki.