

## SURÓWKA Z ZIELONEJ CEBULI

**ELIZAT**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cebula dymka</b>	1 pęczek
<b>jajka</b>	3 sztuki
<b>szczypior</b>	1 pęczek
<b>śmietana</b>	200 ml.
<b>musztarda</b>	1 łyżka
<b>pieprz</b>	- do smaku
<b>sól</b>	- do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę oraz szczypior bardzo drobno posiekać. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, pokroić na ćwiartki.

Musztardę połączyć ze śmietaną, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać.

Wszystkie składniki połączyć, zalać sosem śmietanowym, dokładnie wymieszać.

Ćwiartki jajek ułożyć dekoracyjnie na wierzchu potrawy.

SMACZNEGO!!!