

## Jajka w koszulkach w sosie



### MARGO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	4
<b>grzanki</b>	
<b>masło</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>ocet 10 %</b>	2 łyżki
<b>ser pleśniowy</b>	50 g
<b>ser ementaler</b>	30g
<b>kwaśna śmietanka</b>	100 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokruszyć i połączyć śmietaną, podgrzewamy na małym ogniu, mieszamy cały czas aż zauważymy że wszystko się ładnie rozpuściło sypimy trochę pieprzu. Odstawiamy W innym naczyniu zagotować wodę z octem, musimy tylko doprowadzić aby lekko wrzało, wbijamy jajka i gotować 3 minuty aż białko się zetnie. Upiec grzanki, posmarować je masłem na grzankach układamy jajka w koszulkach i polewamy sosem i natką pietruszki.