

Jaja w kolorowym sosie



MONIKA261



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 szt.
Kukurydza z Puszki	1 szt
masło lub margaryna	2 łyżki
pęczek natki pietruszki	1 szt
pęczek szczypiorku	1 szt
ostra musztarda	3-4 łyżki
cukier, pieprz, sól	do smaku
szynka	20 dag
bulion	1 kostka
żółty ser starty	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja ugotować na twardo, gdy ostygną przekroić na połówki. Rozgrzany tłuszcz połączyć z mąką, rozprowadzić dwiema szklankami wody, doprawić kostką bulionową, solą, pieprzem i zagotować. Kukurydzę osączyć, szynkę pokroić w paseczki, posiekać szczypiorek i natkę (kilka gałązek odłożyć). Zieleninę, kukurydzę oraz wędlinę i musztardę wymieszać z sosem, doprawić do smaku z solą i pieprzem, ewentualnie cukrem. Gotowy sos przelać na półmisek, ułożyć w nim połówki jaj. Przybrać szczypiorkiem i gałązkami natki z pietruszki i posypać żółtym serem. Zapiec i podawać jako gorącą przekąskę.