Sałatka jajeczna



PATRYCJA40

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5
kwaśna śmietana	1/2 litra
ocet	kilka kropli
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystko razem mieszamy i gotujemy na parze, dodając 3 łyżeczki musztardy i 2 łyżeczki cukru. Garnek z ubitymi jajkami wkładamy do wrzącej wody i ubijamy aż zgęstnieje - odstawiamy aby ostygły. Wszystko razem ponownie wymieszać i dodajemy drobno posiekane ogórki kiszone, grzyby marynowane - tak przygotowaną sałatkę podaje się do wędlin.