Jajeczka przepiórcze w pikantnym sosie



JOANNA137

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajka przepiórcze	24 sztuki
majonez	3/4 szklanki
śmietana 22-procentowa	2 łyżki
ostra musztarda	1 łyżeczka
keczup	1 łyżeczka
kiełbasa jałowcowa	10 cienkich plastrów
zielona oliwka nadziewana papryką	10 sztuk
pokrojona w kostkę czerwona marynowana papryka	1 łyżka
szczypiorek	2 łyżeczki
przyprawa do zup KUCHAREK na wiosnę	1 łyżeczka
sól	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajeczka opukać w ciepłej wodzie, włożyć do wrzątku i gotować 3 min. Następnie ostudzić w zimnej wodzie i obrać.

Przygotować sos: majonez wymieszać ze śmietaną, musztardą, keczupem, śmietaną oraz przyprawą do zup KUCHAREK. Kiełbasę drobno pokroić. Oliwki przekroić na ćwiartki. Sos połączyć z kiełbasą, oliwkami, papryką oraz szczypiorkiem, przyprawić ostrą papryką Prymat, pieprzem Prymat i solą. Sos wyłożyć na mały półmisek, na nim ułożyć jajeczka, posypać rzeżuchą i dymką.

Podawać z białym pieczywem.