

Jaja w sosie chrzanowym



MONIA2005



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	4 sztuki
obierki od cebuli	
kminek Prymat	2 łyżeczki
sól	1 łyżeczka
woda letnia	150 ml
chrzan ze słoika	2 łyżki
śmietana	2 łyżki
mąka	1 łyżka
przyprawy	
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy w wodzie z obierkami z cebuli ,kminkiem,pieprzem,solą,aż skorupki nabiorą ciemno brązowy kolor.Jajka wyjmujemy jak będą już letnie obtłukujemy,ale nie obieramy.Wywar przecedzamy wlewamy do miseczki ,lub słoika ,wkładamy jajka odstawiamy,najlepiej na noc. Sos chrzanowy; Chrzan zagotować z wodą,dodać mąkę wymieszaną ze śmietaną.Gotować 10 min dodać odrobinę cukru i soli.