

jajka w białym sosie



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 sztuk
SOS: masło	1 lyzk
mąka	1 łyżka
sok z cytryny	2-3 łyżki
śmietana	1 szklanka
sól, cukier, pieprz	do smaku
starty ser	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy sos:stapiamy masło i dodajemy do niego make i chwile podsmazamy po czym wlewamy smietane i sok z cytryny.Doprawiamy do smaku sola,pieprzem i cukrem.Jajaka smazymy na patelni lekko solimy do smaku.Wykladamy na talerz i polewamy goracym sosem i posypujemy startym zolтым serem.