

Jaja w sosie chrzanowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

świeżych jaj kurzych	3-6
łyżki majonezu	3
łyżeczki startego chrzanu, może być ze słoiczka	2-3
zielenina	do przybrania:
łyżki kwaśnej śmietany	1-2
sok z cytryny	kilka kropli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja umyć, ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać ze skorupki. Każde przekroić na pół i ułożyć na talerzu czy półmisku wypukłą stroną do góry. Majonez wymieszać ze śmietaną, chrzanem, doprawić solą, pieprzem i ew. sokiem albo octem, wymieszać dokładnie. Sosem polać jaja i przybrać gałązkami zieleniny.