

Jajka w sosie musztardowym Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	8 sztuk
margaryna	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	3 łyżki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo w wodzie z dodatkiem soli, odlać i zalać zimną wodą. Obrać ze skorupki. W rondlu rozpuścić margarynę, dodać mąkę i przesmażyć (nie rumienić). Dolać wodę (ilość zależy od tego jaki gęsty chcemy sos) i mieszać, żeby nie porobiły się kluchy. Dodać musztardę, kucharkę, maggi, pieprz do smaku i zagotować. Na talerzu ułożyć jajka przekrojone na połówki i polać sosem. Smacznego!

Ja podałam jajka z ziemniakami.