

Jajka w winie



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko

musztarda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 2 szklanki bulionu z kurczaka, 1 szklanka białego wytrawnego wina, 2 plasterki limonki bez skórki, 2 ząbki czosnku, szczypta gałki muskatołowej, 2 gałązki natki pietruszki, 2 obrane i posiekane marchewki, 1 posiekana cebula, sól, 5 ziarenek pieprzu, 4 jajka, 1 łyżka musztardy francuskiej, 4 łyżki masła

SPOSÓB WYKONANIA: Jajka ugotować na twardo. Obrać i przekroić na połówki. Pozostałe składniki za wyjątkiem masła i musztardy włożyć do garnka i gotować ok. pół godziny aż sos zredukuje się do ilości pół szklanki. Przecedzić. Dodać masło i musztardę, dokładnie wymieszać. Podgrzać. Połączyć sosem jajka i podawać.