

Jajka w sosie krewetkowym



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser ementaler 5 dag

jajko ugotowane na twardo 5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 jajka podzielić na połówki , wyjąć żółtka.Całe jajko i żółtka posiekać .Dodać ementaler , pół łyżki majonezu i sos sojowy. wypełnić farszem białka.Krewetki osączyć, posiekać , wymieszać z resztą majonezu , jogurtem , śmietaną i sokiem z cytryny. Dodać koperek , nieco soli i pieprzu. Jajka zalać sosem , udekorować kawałkami awokado.