

Jaja w sosie szczypiorkowym



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	4 sztuki
śmietana 18 proc	130 ml
szczypiorek siekany	3 łyżki
żółtko jajek	1 sztuka
Musztarda francuska Prymat	4 dag
sok z cytryny	do smaku
sól, cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, ostudzić i obrać ze skorupki. Podzielić wzdłuż na połówki i ułożyć na półmisku. Zrobić sos szczypiorkowy: szczypiorek i żółtko wymieszać. Przyprawić solą, cukrem i sokiem z cytryny. Połączyć ze śmietaną. Polać jajka.