

Jajka wiosenne



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	10 sztuk
żółtka jaj	3 sztuki
musztarda	2 łyżki
śmietana	2 łyżki
posiekany szczypiorek	1 łyżka
rzodkiewki	3 sztuki
ogórek	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, wystudzić je i obrać ze skorupki, pokroić wzdłuż na połówki. Surowe żółtka roztrzepać miotłą, dodać do nich musztardę, śmietanę, posiekany szczypiorek, posiekaną drobno rzodkiewkę oraz pokrojonego w kostkę ogórka. Dosolić do smaku i zalać tak przygotowanym sosem jajka. Należy pamiętać, że jajka przed przygotowaniem sosu należy wyparzyć wrzątkiem.