









## Jajka w sosie chrzanowym

 6+ porcji  20 minut

### Składniki

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki pszennej
- 400 ml bulionu warzywnego lub mleka (w wersji łagodniejszej)
- 2–3 łyżki tartego chrzanu (świeżego lub ze słoiczka)
- 2 łyżki śmietany 18%
- sól i pieprz do smaku
- opcjonalnie: sok z cytryny, szczypta cukru
- świeży koperek do podania

### Przygotowanie

-  W rondlu Kohersen rozpuść masło, dodaj mąkę i energicznie mieszaj, aż powstanie jasna zasmażka.
-  Stopniowo wlewaj bulion lub mleko, cały czas mieszając, aż sos zgęstnieje.
-  Dodaj chrzan, dopraw solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny. Gotuj 2–3 minuty na małym ogniu.
-  Na koniec dodaj śmietanę – sos będzie aksamitny i delikatny.
-  Jajka przekrój na połówki lub ćwiartki i ułóż na talerzu. Polej ciepłym sosem chrzanowym.
-  Posyp świeżym koperkiem lub pietruszką.