



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

1

W rondlu Kohersen rozpuść masło, dodaj mąkę i energicznie mieszaj, aż powstanie jasna zasmażka.

2

Stopniowo wlewaj bulion lub mleko, cały czas mieszając, aż sos zgęstnieje.

3

Dodaj chrzan, dopraw solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny. Gotuj 2–3 minuty na małym ogniu.

4

Na koniec dodaj śmietanę – sos będzie aksamitny i delikatny.

5

Jajka przekrój na połówki lub ćwiartki i ułóż na talerzu. Polej ciepłym sosem chrzanowym.

6

Posyp świeżym koperkiem lub pietruszką.