

Jaja w sosie wiosennym

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Kolejna przystawka na Wielkanocny stół

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jaja - 5
- surowe żółtka - 2
- musztarda - 2 łyżeczka(i)
- gęsta śmietana - 3 łyżka(i)
- jogurt naturalny - 2 łyżka(i)
- nieduży surowy ogórek - 1
- rzodkiewki -
- szczypiorek -
- cukier, sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Jaja gotujemy na twardo, obieramy i kroimy na połówki.
2. Układamy na półmisku w zależności od naszej inwencji ;)
3. Surowe żółtka rozcieramy z musztardą i łyżką śmietany, a następnie rozprowadzamy resztą śmietany i doprawiamy jogurtem naturalnym.
4. Ogórek kroimy w drobną kostkę, rzodkieweczkę w cienkie plasterki, a szczypiorek drobniutko siekamy.
5. Mieszamy wszystkie składniki sosu, solimy do smaku i polewamy jajka.
6. Ozdabiamy ogórkiem w plasterkach i rzodkiewką, a szczypiorkiem lekko posypujemy