

Jajka sadzone z kurczakiem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Jajka sadzone z kurczakiem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 jajka * 150 g mięsa z ugotowanego kurczaka (najlepiej białego – z piersi) -
- 25 g oścypka -
- SOS: -
- 200 ml mleka * 50 ml śmietany kremówki * 1 żółtko -
- szczypta gałki muszkatołowej * 15 g mąki * 35 g masła -
- sól, pieprz biały -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cztery naczynia żaroodporne smarujemy masłem. Wkładamy na dno każdej miseczki mięso z kurczaka. Na wierzch wbijamy delikatnie po jednym jajku, tak, żeby żółtko się nie rozlało. Przygotowujemy sos Mornay. Robimy białą zasmażkę. Rozpuszczamy 15 g masła i dodajemy mąkę, mieszamy. Dolewamy mleko jednym, płynnym ruchem i podgrzewamy cały czas mieszając, tak żeby nie było grudek. Gdy sos zgęstnieje doprawiamy go gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Dolewamy śmietankę. Mieszamy. Po zdjęciu z ognia dodajemy jeszcze żółtko i masło. Jaja w miseczkach polewamy sosem i posypujemy drobno startym oścypkiem. Pieczemy 15 minut w gorącym piekarniku.

