



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Jaja w sosie chrzanowym

Półmisek przybrać listkami sałaty lub wyciętym rąbkiem z liścia kapusty

na Wielkanoc

Składniki:

- cukier, 1 szt.
- sól, 1 dag
- ocet, 1 dag
- korzeń chrzanu, 4 łyżk.
- śmietana, 20 szczypta
- jajka, 5 szczypta

Sposób przygotowania:

Ugotować jaja na twardo. Sporządzić gęsty sos: do śmietany dodać utarty chrzan, sól, ocet i cukier do smaku (sos ma być słodkavo-kwaśny i ostry). Jaja ułożyć na małym, prostokątnym półmisku, kładąc jedno obok drugiego leżąc lub stojąc, ostrym zakończeniem ku górze (aby jaja pewniestały, ściąć nieco białka z tępego końca jaja). Jaja oblać sosem, przybrać barwnymi dodatkami sezonowymi i posypać drobno krajaną zieleniną, zwłaszcza koperkiem lub porami.

