



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

Jaja w sosie majonezowym

Każde jajo oblać łyżką gęstego sosu

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- sos majonezowy, 0.4 l
- ugotowane jajko, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Ugotować jaja na twardo, obrać skorupki, ściąć nieco białka z podstawy jaja. Sporządzić gęsty sos majonezowy. Ugotowane jaja ułożyć na małym, prostokątnym półmisku, kładąc je jedno obok drugiego (leżąc lub stojąc, ostrym zakończeniem ku górze). Jaja przybrać barwnymi dodatkami sezonowymi i grzybkami z octu, korniszonami itd., półmisek przybrać listkami sałaty lub wyciętym rąbkiem kapusty włoskiej.

