



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)  
**Jaja w sosie musztardowym ze śmietany**  
Przybrać sezonowymi dodatkami

na Wielkanoc

#### **Składniki:**

- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- musztarda, 3 dag
- śmietana, 20 dag
- jajka, 5 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki, ściąć nieco białka z podstawy jaj. Sporządzić gęsty sos: do śmietany dodać musztardy, cukru i soli do smaku. Jaja ułożyć jedno obok drugiego (leżąc lub stojąc ostrym zakończeniem ku górze). Jaja oblać sosem, przybrać barwnymi dodatkami sezonowymi i grzybkami z octu, korniszonami itd; półmisek przybrać listkami sałaty lub wyciętym rąbkiem listka kapusty (włoskiej).

