



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Jaja zapiekane w sosie śmietanowym

Proste, szybkie i smaczne.

Składniki:

- bułka tarta , 2 dag
- ser żółty, 2 dag
- żółtka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 0.25 dag
- mąka , 7 dag
- masło, 7 dag
- jajka, 8 szt.

Sposób przygotowania:

Jaja oczyścić szczoteczką i solą pod bieżącą wodą, zalać wodą, ugotować na twardo (6 minut), ostudzić wkładając do zimnej wody. Przyrządzić sos: masło stopić, wsypać. Mąkę, wymieszać, odstawić, rozprowadzić śmietaną, mieszając zagotować, dodać sól i surowe żółtka. Przygotować przybranie: zetrzeć ser, zrumienić bułeczkę (w piekarniku). Wykończyć potrawę: ostudzone jaja obrać ze skorupki, oddzielić z nich 2 żółtka, resztę jaj posiekać, wymieszać z sosem, jeżeli potrzeba, dosolić. Wysmarować ogniotrwały półmisek lub małe porcjowe naczynie, muszelki lub tzw. terynki z kamionki, wyłożyć na to kopiasto masę jajeczną (wypełnione już małe naczynie ustawić na blasze do pieczenia), posypać tartym serem. Odłożone żółtka przetrzeć od razu nad półmiskiem przesuwając sito tak, aby cała powierzchnia masy jajecznej była osypana przetartymi żółtkami. Powierzchnię posypać tartym serem, skropić zrumienioną bułeczką z masłem, i potrawę wstawić do gorącego piekarnika na 20 minut do zapieczenia. Przed podaniem potrawę oprószyć drobno krajaną pietruszką i przybrać krążkami pomidora lub marchewki (i cytryny), na wiosnę rzodkiewką i listkiem sałaty zielonej.

