

sos do jaj

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

sos do jaj zielony

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 jaj -
- 6 łyżek majonezu -
- 4 łyżki chudej śmietanki -
- po łyżce drobniutko posiekanej natki, kolendry, rzeżuchy -
- 4 łyżki soku z cytryny -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Gotować jajka 5 min, przełożyć do zimnej wody, obrać delikatnie pod bieżącą wodą, ułożyć na półmisku. Polać majonezem rozcieńczonym śmietanką, przyprawionym zieleniną, solą i pieprzem.

