

JAJA NADZIEWANE MUSZTARDĄ

Wpisany przez Dana
czwartek, 06 września 2007 19:47 -

5 jaj, 1 czerstwa bułka, 1 nieduża cebula, 1 łyżka masła, 2 łyżki musztardy, sól, pieprz, natka pietruszki;

10 kromek chleba, masło, żółty ser, przybranie sezonowe

Jaja ugotować na twardo, obrać, przekroić wzdłuż na pół, delikatnie wybrać żółtka i odłożyć.

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Cebulę drobno posiekać, lekko zrumienić na tłuszczu.

Żółtka, cebulę, bułkę zemleć, dodać musztardę, posiekaną natkę, sól, pieprz do smaku, dokładnie wymieszać. Nakładać nadzienie w białka nadając połówką kształt całych jaj. Chleb obrać ze skórki, krajać na cieniutkie kromeczki długości i szerokości jaj. Na chlebie układać jaja, przybrać żółtym serem i sezonowymi barwnymi dodatkami.

Podawać na szklanym półmisku.

wg Zofii Czerny