

www.SztukaKulinarna.pl

Jajka na twardo w majonezie

ilość porcji **5** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
10	szt	jajko	
1	opakowanie	zielonego groszku, szczypiorek	
6	szklanka	liści sałaty	
1	opakowanie	puszka wędzonej ryby	
1	opakowanie	majonez	
4	łyżki	śmietana sól, pieprz, cukier	

Przepis Ugotowane (około 10 min.) na twardo jajka obierz ze skorupki i pokrój na połówki. Ułóż na liściach zielonej sałaty, albo bezpośrednio na półmisku. Posyp zielonym groszkiem. Majonez zmieszaj z gęstą śmietaną i musztardą, posól, popieprz, dodaj odrobinę cukru i ewentualnie soku z cytryny. Polej tym jajka. Posyp szczypiorkiem. Do sosu możesz dodać kawałki wędzonej ryby.

Składniki

10 jajek, puszka zielonego groszku, 5 - 6 liści sałaty, puszka wędzonej ryby, słoik majonezu, 3 - 4 łyżki śmietany, sól, pieprz, cukier