





Diabelskie jajka

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

jajka ugotowane na twardo - 4 szt.

mąka pszenna - 1 łyżka

ogórki konserwowe - 2 szt.

papryka ostra mielona - - szczypta

ketchup - 3 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

przecier pomidorowy - 1 łyżka

natka pietruszki posiekana - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W rondelku o grubym dnie zagotować 3/4 szklanki wody, po czym zdjąć z ognia i wlać zrobioną mieszankę z 1/3 szklanki wody, mąki i przecieru pomidorowego.

Po wymieszaniu zagotować. Doprawić papryką, pieprzem i solą. Ogórki drobniutko pokroić i dodać do sosu, jeszcze raz zagotować, wlać ketchup.

Jajka po ugotowaniu przepłukać zimną wodą, obrać i przekroić na połówki.

Ułożyć na półmisku żółtkiem do góry. Zalać sosem i posypać posiekaną natką pietruszki. Na każdej połówce ułożyć kleks keczupu.

Smacznego.