



## Jaja parowane i sos z chrzanem

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

jajka - 2 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

oliwa - trochę

przyprawa do jajek - trochę

majonez - 3 łyżka

jogurt - 3 łyżka

chrzan - 2 łyżeczka

cukier - do smaku

### Dodatkowe info:

Jajka ugotowane na parze a la omlet lub a la jajka sadzone podane z sosem doprawionym chrzanem dla pobicia smaku.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do specjalnego pojemnika parowaru, takiego bez otworów wlewamy dwie krople oliwy i smarujemy go.

Jajka wybijamy do miseczki sprawdzając ich świeżość, a następnie wlewamy po kolei do pojemnika parowaru.

Jajka oprószamy przyprawami, wkładamy do parowaru i parujemy aż się zetną (ok 10 min).

W tym czasie przygotowujemy sos - mieszamy w kubeczku majonez, jogurt, chrzan, doprawiamy solą i cukrem.

Uparowane jajka podajemy z kleksem sosu z chrzanem.