




Sos jajeczno - chrzanowy

 Bożena1960

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

jajka ugotowane na twardo - 5 - 6 szt.

majonez - 2 łyżka

śmietana 18 % - 4 łyżka

chrzan tarty - 4 łyżka

sól i pieprz mielony - - do smaku

cukier - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ugotować na twardo z dodatkiem soli. Po ugotowaniu przepłukać zimną wodą, a następnie obrać ze skorupki i pokroić w drobną kostkę.

Do pokrojonych jajek dodać chrzan, majonez wymieszany ze śmietaną oraz cukier, sól i pieprz do smaku. Całość dokładnie wymieszać.

Tak przygotowany sos podawać do różnego rodzaju serów, wędlin na świąteczny stół.