

PRL-owskie jajka z majonezem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annakoszalkowska](#), dnia 7 Stycznia 2013r. o 12:33

Tagi: [jajka](#), [majonez](#), [przyjęcie](#), [PRL](#)

Rodzaj dania: [dania jarskie przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	10	szt.	nabiał
majonez	200	ml	płynny i sosy
papryka słodka	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

1. Jajka ugotować na twardo w osolonej wodzie (około 15 minut). Po ugotowaniu odlać wrzątek i zalać zimną wodą w celu szybszego ostudzenia. Obrąć ze skorupki i przekroić na połówki.
2. Ułożyć ostudzone połówki jajek na półmisku.
3. Do dekoratora do kremu nakładać majonez i dekorować każdą połówkę jajka.
4. Na koniec posypać sproszkowaną papryką słodką.



Dla ilu osób: 20
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
Cana: cała potrawy: 10 PLN jednej porcji: 0,50 PLN
Liczba kalorii: