



## Sos jajeczno - serowy

przepisy.pl



### Składniki:

- mleko - 2 szklanki
- Sos do pieczenia jasny Knorr**
- jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- ser żółty - 5 dekagramów
- pęczek posiekanego szczypiorku - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Do zimnego mleka dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr.
2. Całość zagotuj, cały czas mieszając.
3. Zetrzyj żółty ser. Dodaj starty ser i mieszaj, aż się rozpuści.
4. Jajka posiekaj i dodaj do sosu.
5. Dodaj posiekany szczypiorek i wymieszaj. Sos jajeczno – serowy podawaj do ryb, warzyw i kasz.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)