

Jajko po szkocku z sosem bagnarotte i wiosenną sałatką z rzodkiewki

Składniki (3 porcje):

400 g surowej białej kielbasy

3 jajka

1 jajko do panierowania

bułka tarta i mąka do panierowania czosnek i szczypiorek

olej do smażenia

Sos bagnarotte

4 łyżki majonezu

4 łyżki gęstego jogurtu

1 łyżeczka ketchupu

1 łyżeczka soku z cytryny

1 łyżeczka śmietany kremówki 30% pół łyżeczki sosu Worcestershire
sól i pieprz do smaku

Sałatka z rzodkiewki

pęczek rzodkiewki szczypiorek

gęsta śmietana

sól i pieprz

Przygotowanie:

W garnku zagotuj wodę i delikatnie włóż jajka, gotuj 7 minut. Wyjmij i zalej zimną wodą. Ostudzone obierz. Posiekaj drobno szczypiorek i rozetrzyj czosnek. Wyjmij mięso z kielbasy. Wymieszaj z czosnkiem i szczypiorkiem. Podziel na trzy części i z każdej uformuj placek. Połóż na środku jajko i owiń mięsem. Panieruj w mące, jajku i bułce tartej. Rozgrzej w garnku olej do temperatury 175 St. C. Smaż około 8 minut

na złotobrązowy kolor. Do miski włóż majonez, ketchup, sok z cytryny, kremówkę, sos Worcestershire i dokładnie wymieszaj. Dopraw solą, pieprzem. Rzodkiewkę pokrój w cienkie plasterki, a szczypiorek posiekaj. Wymieszaj ze śmietaną i dopraw solą i pieprzem. Sos i sałatkę podajemy jako dodatek do jajka po szkocku.