

detkityumen.ru

## ЯЙЦА НА ПАСХУ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйца 6 шт.

Панировочные сухари 100 гр.

Мука 50 гр.

Яйца 2 шт. для жарки.

Растительное масло для жарки.

ИНГРЕДИЕНТЫ для соуса:

Молоко 250 мл.

Мука 50 гр.

Сыр тертый 50 гр.

Сливочное масло 50 гр.

Соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление:

В преддверии великого праздника Пасхи хочется отойти от стандартного приготовления крашеных яиц, а приготовить их в новом облиции. Всем известно, что яйца являются символом жизни, и поэтому их готовить в этот день обязательно. Сегодняшнее блюдо - это вареные яйца, фаршированные смесью соуса и желтка, запанированные и обжаренные в растительном масле. Соус, приготовленный на основе бешамеля, относит блюдо к аристократическому происхождению. Большим плюсом в приготовлении этого блюда является не только то, что его готовят по случаю Пасхи, но и в течение года в качестве закуски. Попробуйте это блюдо и скажите, понравилось ли оно вам.

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

10.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/681/](http://detkityumen.ru/recipe/681/)