Wielkanocny ziołowy sos do jajek z 1860 roku. Zajadał się nim sam Goethe

Tradycyjny **sos do jajek** z XIX wieku to prawdziwa uczta dla podniebienia, która zachwyca bogactwem ziół i kremową konsystencją. Ten historyczny przepis, rzekomo uwielbiany przez samego Johanna Wolfganga von Goethego, stanowi doskonałe uzupełnienie wielkanocnego stołu.

Historia wielkanocnego sosu do jajek

Ziołowy **sos do jajek** wywodzi się z tradycji kulinarnej Weimaru, gdzie Goethe spędzał wiele czasu. Według przekazów, poeta szczególnie doceniał wiosenne potrawy wykorzystujące świeże zioła, a ten kremowy **sos do jajek** był jednym z jego ulubionych dodatków podczas świątecznych posiłków.

Sos do jajek z 1860 roku – składniki

Aby przygotować ten wykwintny **sos do jajek**, potrzebujesz:

- 3 jajka ugotowane na twardo
- 3 łyżki oleju
- 1 kubek jogurtu naturalnego
- 1 kubek gęstej śmietany
- 1 mała cebula
- sok z cytryny
- 1 łyżeczka musztardy
- sól, pieprz i cukier do smaku
- 1 ogórek konserwowy

- bukiet świeżych ziół (natka pietruszki, szczypiorek, koperek, ogórecznik, szczaw, rzeżucha, lubczyk, estragon)

Green onion, concept of fresh vegetable, fresh raw food

Jak przyrządzić tradycyjny sos do jajek?

Przygotowanie tego historycznego **sosu do jajek** jest zaskakująco proste. Rozpocznij od dokładnego umycia i osuszenia ziół, a następnie drobno je posiekaj. Jajka przekrój na pół i ostrożnie wyjmij żółtka, które należy rozetrzeć w miseczce z olejem do uzyskania gładkiej konsystencji.

Następny krok to połączenie bazy sosu – do roztartych żółtek dodaj jogurt, śmietanę oraz sok z cytryny. Całość starannie wymieszaj, aby uzyskać jednolitą masę. Teraz przyszedł czas na dodanie aromatycznych składników – posiekanych ziół, drobno

pokrojonego ogórka konserwowego oraz startej lub posiekanej cebuli.

Na koniec **dopraw sos do jajek** solą, pieprzem, szczyptą cukru i musztardą. Pamiętaj, aby degustować podczas przyprawiania – idealny **sos do jajek** powinien mieć wyrazisty, ziołowy smak z delikatną nutą kwaskowości.

Zastosowanie wielkanocnego sosu do jajek

Ten wszechstronny **sos do jajek** doskonale komponuje się nie tylko z jajkami na twardo, ale także z:

- gotowanym mięsem i drobiem podawanym na zimno,
- różnorodnymi wędlinami,
- zimnymi pieczeniami,
- filetami śledziowymi,
- warzywami, takimi jak szparagi czy kalafior.

Ziołowy **sos do jajek** zyska szczególne uznanie podczas wielkanocnego śniadania, gdy podasz go w eleganckim sosjerce obok tradycyjnej święconki. Możesz go oczywiście podawać nie tylko na Wielkanoc. Ziołowy sos świetnie smakuje z pieczonymi ziemniakami z grilla, czy mięsem. A przy okazji, w czasie serwowania dania, możesz powiedzieć ciekawą anegdotę o niemieckim pisarzu