

Susanne\'s Eiersauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

10 Eier, 500 gr Mayonaise, 50 ml Milch.

Die Vorbereitungen:

Die Eier (möglichst von eigenen Hühnern, das schmeckt einfach am Besten) hartkochen, schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Die Mayonaise und die Eierwürfel mischen, das Mayo-Glas mit der Milch ausspülen und zum Rest geben. Im Kühlschrank 2 - 3 Stunden ziehen lassen und z.B. zu Fondue und zum Grillen servieren.
Guten Appetit!