

Skirn Ech (skidne æg)

Skidne æg er en traditionel dansk påskeret, der har stærke rødder i det sønderjyske køkken og den sønderjyske påsketradition.

Retten er opkaldt efter "skiden lørdag" (påskelørdag), som var en gammel betegnelse for den dag, hvor der blev gjort hovedrent i hjemmet efter helligdagene. Navnet henviser altså til, at hus og tøj var beskidt efter vaskedagen.

De fleste vælger at spise kartofler, rødbeder og evt. bacon til, mens andre sværger til rugbrød.



Kog kartoflerne møre.

Kog min. 2-3 æg pr. person i 8 min. (så bliver de smilende og ikke helt hårde.)

Imens steges bacon

Baconern eller skiveskåret - ristes gyldenbrunt

Syltede rødbeder

Sennepssauce

Lav en sennepssovs (opbagt hvid mælkesovs)

Smelt en klat smør i gryde ved svag varme. Tag gryden af og tilsæt så meget mel, at blandingen stadig hænger sammen. - Tilsæt herefter mælk mens der piskes i massen, som igen varmes op under omrøring hele tiden. Når sovsen er tilpas tyk, tages den af varmekilden.

Tilsæt salt, friskkværnet peber, ½.1 hønsebullion eller anden smagsgiver.

Tilsæt sennep og evt. lidt fiskesauce. Mangler den dybde, kan ½ tsk. sukker tilsættes.

Æggene pilles og halveres på langs.

Hæld sovsen i dyb fad, læg de halverede varme æg i med blommen opad, drys med grønt og bacon.

Server med rødbeder, kartofler eller rugbrød.