

Faszerowane jajka



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: 274 Ocena: 2568

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Jajka faszerowane mascarpone i anchois:
- Jajka - 8 szt.
- Mascarpone - 4 łyżki
- Czosnek - 2 ząbki
- Lubczyk - gałązka
- Anchois - 4-5 szt.
- Parmezan - łyżka startego
- Majonez - 3 łyżki
- Koperek - pół pęczka
- Sól, pieprz - do smaku
- Kawior - do dekoracji
- Jajka faszerowane mascarpone i rzodkiewką:
- Jajka - 5 szt.
- Mascarpone - 125 g
- Śmietana - 1 łyżka
- Rzodkiewka - pęczek
- Koperek - pęczek
- Sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

1 Jajka faszerowane mascarpone i anchois

Jajka gotujemy na twardo, studzimy w zimnej wodzie. Obieramy ze skorupki, przekrawamy na pół. Wydrążamy żółtka i siekamy. Czosnek przeciskamy przez praskę. Lubczyk i koperek – 2 gałązki siekamy. Anchois odsączamy i kroimy na drobne kawałki. Anchois, połowę posiekanych jajek, 2 łyżki mascarpone, parmezan, koperek, 2 łyżki majonezu blendujemy na gładką masę, doprawiamy pieprzem. Faszerujemy połowę wydrążonych białek. 2 łyżki mascarpone mieszamy z łyżką majonezu, pozostałymi posiekanymi jajkami, lubczykiem i czosnkiem, doprawiamy solą oraz pieprzem. Przekładamy do reszty białek – dekorujemy kawiosem i koperkiem.

2 Jajka faszerowane mascarpone i rzodkiewką

Jajka gotujemy na twardo, obieramy, przekrawamy na pół. Wydrążamy żółtka – ścieramy na średnich oczkach tarki, następnie na tych samych oczkach ścieramy rzodkiewkę. Mascarpone łączymy ze śmietaną, żółtkami, rzodkiewkami i drobno posiekanym koperkiem. Doprawiamy

solą i pieprzem. Napęlamy jajka. Dekorujemy plasterkami rzodkiewki i koperkiem.

Twoje notatki do przepisu: