

Jajka faszerowane

Autor: **asia67**Przepisów: **406** Ocena: **5667**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- jajka 4 szt
- pieczarki 3-4 szt
- ser żółty 2 plastry
- cebula kawałek
- szczypiorek
- rzeżucha
- masło, olej
- sól, pieprz
- bułka tarta

Sposób przygotowania:

1. jajka ugotować na twardo, wystudzić, ostrym nożem przekroić na pół (uważać żeby skorupka się nie pokruszyła), łyżeczką wyjąć jajka, skorupki odłożyć, jajka pokroić w drobną kosteczkę,
2. cebulkę pokroić w kostkę, podsmażyć, dodać pokrojone w kostkę pieczarki, poddusić, posolić i popieprzyć,
3. ser, rzeżuchę i szczypiorek pokroić, dodać wraz z pieczarkami do jajek, doprawić wg własnego smaku,
4. skorupki napełnić farszem, ubić delikatnie żeby się nie wysypał, zanurzyć w bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: