

Jajka faszerowane



Autor: Meg_KR

Przepisów: 12 Ocena: 94



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Składniki podane w przygotowaniu

Sposób przygotowania:

- 1 6 jajek ugotowanych na twardo, twarożek śmietankowy, w zależności od tego jaki ma mieć smak farsz z jajek będą potrzebne dodatki np: koperek, szczypiorek, szynka, tuńczyk, musztarda, chrzan, łosoś wędzony. Przygotowanie: Jajka przekroić na pół wyjąć żółtka i dokładnie rozgnieść widelcem i połączyć z serkiem doprawić solą i pieprzem do smaku. Do tak przygotowanej pasty dodać składnik jakiego smaku jajek chcemy uzyskać.:
 - SCZYPIORKOWO-KOPERKOWA szczypiorek drobno siekamy mieszamy z pastą. Formujemy kuleczki obtaczamy w drobno posiekanym koperku. wkładamy do jajka.
 - Z SZYNKĄ Szynkę drobniutko siekamy i mieszamy z pastą
 - Z ŁOSOSIEM Łososia drobno siekamy i mieszamy z pastą
 - CZERWONA Do pasty dodajemy łyżkę koncentratu pomidorowego itd.

Twoje notatki do przepisu: