

# Jajka faszerowane pieczarkami



Autor: **madzio1980**  
Przepisów: 2 Ocena: 34



5-6 os.



30 min



średnie przystępne



## Składniki:

- jajka, 10 szt
- pieczarki, 30 dkg
- Natka pietruszki, 1/2 pęczka
- majonez, 2 łyżki
- oliwa z oliwek, 2 łyżki
- cebula mała, 1
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo, obrac. Gdy będą zimne przekroić każde na pół i wyciągnąć wszystkie żółtka do oddzielnej miseczki. Pieczarki oczyścić, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i podsmażyć na oliwie z drobno posiekaną cebulką. Nie solić w trakcie smażenia bo pieczarki czarnieją. Natkę umyć i drobno posiekać.
- 2 Żółtka pognieść dokładnie widelcem lub blenderem na jednolitą masę, dodać majonez, smażone pieczarki i natkę. Wszystko dokładnie wymieszać i doprawić do smaku pieprzem i solą. Do poówek jajek nakładać sporą porcję farszu łyżeczką. Można udekorować majonezem i listeczkami pietruszki. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: