

Jajka faszerowane tuńczykiem



Autor: **eluchap**

Przepisów: **32** Ocena: **211**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 10 ugotowanych jajek
- 1 cebula
- 1 puszka tuńczyka w sosie własnym (około 160g)
- kawałek czerwonej papryki
- kawałek świeżego ogórka
- 1 łyżka śmietany
- 2-3 łyżki majonezu
- posiekana natka pietruszki i szczypiorku
- sól, pieprz kolorowy grubo mielony do smaku
- szczypta ostrej papryki
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka obrać ze skorupki, poprzecinać wzdłuż na pół i wyjąć żółtka. Włożyć żółtka do miski i rozgnieść. Posiekaną cebulę i pokrojoną na małe kawałki paprykę poddusić na oleju. Przystudzić. Tuńczyka odsączyć z zalewy. Ogórek pokroić na małe kawałki. Wszystkie składniki połączyć ze śmietaną i majonezem. Przyprawić do smaku przyprawami, dodać posiekaną natkę pietruszki, szczypiorek. Wymieszać. Farszem napełnić połówki (białka) jajek. Schłodzić przed podaniem.



Twoje notatki do przepisu: