



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Jaja faszerowane szynką

Aby jaja nie zsuwały się, pod każde jajo podłożyć łyżeczkę sałatki majonezowej.

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- szynka, 20 dag
- pietruszka, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Jaja ugotować na twardo, ostudzić, obrać, przekroić wzdłuż, ostrożnie wytrać żółtka, białka odłożyć w połówkach. Szynkę i żółtka zemleć, rozetrzeć, jeżeli potrzeba, rozrzedzić nieco śmietaną i masą tą napęlnić białka, nadając im kształt całych jaj. Białko nieco ściąć z podstawy, aby jajo pewnie stało. Jaja ułożyć na prostokątnym półmisku, przybrać dodatkami sezonowymi.

