



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Jaja faszerowane po kurpiowsku

Sprawdzony przepis

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- tłuszcz, 1 łyżecz.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 3 dag
- szczypiorek, 1 łyżk.
- posiekany koper, 1 łyżk.
- mleko 2,0 % , 4 łyżk.
- czerstwa bułka, 3 g
- masło, 2 dag
- jajka, 7 szt.

Sposób przygotowania:

Ugotować 6 jajek, ostrym nożem przekroić w skorupkach na 2 części. Wybrać jajko, aby nie uszkodzić skorupki. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, przepuścić przez maszynkę bułkę i jajka, dodać jedno surowe jajko, masło, sól, pieprz, posiekaną zieleninę, dokładnie wymieszać. Nałożyć w skorupki, wyrównać nożem i posypać z wierzchu tartą bułką. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z warzywami, zupą szczawiową lub jako zakąskę do wędliny.

