



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

## **Jajka faszerowane**

Jajka faszerowane

### **Składniki:**

- ugotowane jajko, 10 szt.
- ser biały, 1 szt.
- szynka, 10 dag
- ogórek konserwowy, 3 szt.
- rzodkiew (pęczek), 5 szt.
- cebula, 1 szt.
- papryka konserwowa, 3 szt.
- szczypiorek, 1 szt.
- majonez, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Ugotowane jajka przepołowić i wyjąć żółtka. Rozgnieść je widelcem, dodać serek twarogowy cebulowy lub czosnkowy i wyrobić widelcem na gładką masę. Cebulę drobno posiekać. Szynkę konserwową, rzodkiewki, ogórki i paprykę pokroić w drobną kosteczkę. Dodać do masy jajecznej. Ponownie dokładnie wymieszać. Dodać pokrojony szczypiorek. Połączyć z masą. Dodać kilka łyżek majonezu, sól, pieprz, cukier i ponownie dokładnie wymieszać. Układać łyżką na wydrążonych jajkach. Udekorować na półmisku na liściach sałaty. Gotowe.

