



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Jajka faszerowane na dwa sposoby

Szybka przekąska: jajka faszerowane szprotkami i
pieczarkami

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ na Wielkanoc

☒ karnawał

☒ bezglutenowe

Składniki:

- masło klarowane, 1 łyżk.
- majonez, 5 łyżk.
- natka pietruszki, 1 szt.
- pieczarka, 200 g
- cebula, 1 szt.
- szprotki w oleju, 250 g
- jajka, 8 szt.

Sposób przygotowania:

Jajka gotujemy na twardo przez 6-7 minut. Wstawiamy do zimnej wody, żeby skorupka łatwiej się obierała. Kroimy drobno cebulę, podsmażamy na maśle. Pieczarki myjemy i drobno siekamy - dorzucamy do cebuli. Dusimy około 15 minut. Szprotki oczyszczamy z ogonków i rozgniatamy widelcem. Jajka przekrajamy na pół wyjmujemy żółtka - połowę żółtek wrzucamy do szprotek, drugą połowę do pieczarek z cebulą. Dodajemy majonez, sól, pieprz. Obie pasty rozgniatamy widelcem i mieszamy. Kroimy drobno pietruszkę i mieszamy z oboma pastami. Faszerujemy jajka.

