



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - SzeF Kuchni (1295)

Jaja faszerowane odsmażane

Podawać na okrągłym półmisku, przybrane zieloną pietruszką.

na Wielkanoc

Składniki:

- jajka, 1 szt.
- czerstwa bułka, 3 dag
- mleko, 2 szkl.
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 6 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- szczypiorek, 3 dag
- bułka tarta , 3 dag

Sposób przygotowania:

Jaja oczyścić, zalać zimną wodą i ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie. Oстрыm, cienkim nożem przekrajać jaja w skorupkach wzdłuż, wybrać zawartość skorupki, skorupki odłożyć. Namoczyć bułkę, odcisnąć. Lekko przyrumienić cebulę. Posiekać pietruszkę (lub szczypiorek). Zmleć lub posiekać wszystkie składniki wraz z jajami, wymieszać z jajem surowym, solą i pieprzem. Skorupki napełniać nadzieniem, przekrój posypać tartą bułką, smażyć krótko na bardzo gorącym tłuszczu, na silnym ogniu. Podawać na okrągłym półmisku, przybrane zieloną pietruszką, do szpinaku i ziemniaków lub jako dodatek do zupy szczawiowej, barszczu.

