



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Jaja nadziewane pastą z sera

Estetyczne półoweczki jajka

Składniki:

- jajka, 2 szt.
- twarożek homogenizowany, 100 g
- sałata, 1 szt.
- śmietana, 12 g
- szczypiorek, 20 g
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Jaja umyć, włożyć do zimnej wody i gotować 10 min. (licząc od zagotowania wody). Następnie schłodzić w zimnej wodzie, obrać i przekroić na półoweczki, wyjąć żółtka i rozetrzeć z serem homogenizowanym, przyprawić do smaku solą i papryką. Do masy dodać drobno pokrojony szczypior i dokładnie wymieszać. Sałatę polać śmietaną doprawioną do smaku solą i cukrem. Półoweczki jajka wypełnić masą i ułożyć na liściach sałaty.

