

Jajka faszerowane

data aktualizacji: 2021.04.13 autor: Redakcja



Składniki:

- 8-10 jajek
- pieczarki (około 400 g)
- 1 łyżka majonezu
- sól, pieprz
- masło

Przygotowanie:

Jajka gotujemy na twardo. Odstawiamy do przestudzenia.

Pieczarki myjemy, trzemy na dużych oczkach tarki.

Na patelni roztopiamy około 1 łyżkę masła, dorzucamy pieczarki i smażymy do momentu, aż cała woda, którą puszczą grzyby odparuje (pieczarki najlepiej dodawać na patelnię stopniowo, dzięki czemu nie puszczą dużo wody i będą się ładnie smażyć, a nie dusić). Pod koniec doprawiamy solą oraz pieprzem. Studzimy.

Jajka obieramy, a następnie kroimy wzdłuż na pół. Żółtka wyjmujemy, a następnie trzemy na małych oczkach tarki i dodajemy do pieczarek. Mieszamy z niewielką ilością majonezu. W razie potrzeby doprawiamy jeszcze solą oraz pieprzem do smaku.

Farszem pieczarkowo-żółtkowym napełniamy białka jajek. Można napełnić jedynie miejsce po żółtku lub nałożyć farsz na całą powierzchnię białka.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38366-jajka-faszerowane>