

faszerowane jajka na indyjską nutę...



Autor: **iza_a**
Przepisów: **564** Ocena: **20749**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 jajka
- 2 cebule
- 3 pomidory
- pół szklanki posiekanej natki kolendry
- 2 łyżki curry
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy jajka na twardo. W tym czasie posiekaną cebulę należy zeszklić na oleju, dodać curry, pokrojone drobno pomidory. Dusimy ok 10 minut aż nadmiar soku z pomidorów odparuje na końcu wrzucamy kolendrę.
- 2 Obieramy jajka. Przekrawamy na pół; wyjmujemy żółtka i dodajemy je do farszu, rozgniatamy widelcem.
- 3 Doprawiamy solą i pieprzem. Połówki jajek napełniamy farszem. Smakują rewelacyjnie zarówno na ciepło jak i na zimno ;)

Twoje notatki do przepisu: