

# Jajeczne koszyczki



Autor: **KORAL**  
Przepisów: **637** Ocena: **11615**

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 6-10 jajek do nadziewania
- Sałatka : 2 ziemniaki
- 1 spora marchew
- 1 pietruszka
- 1/2 selera
- 1 cebula
- 2 ogórki kiszzone
- Kukurydza konserwowa około 100 g
- sól, pieprz
- musztarda, majonez
- młody szczypiorek i natka pietruszki do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki, marchew, pietruszkę i selera obieramy i gotujemy w osolonej wodzie aż będą miękkie ale nie rozgotowane.  
Ziemniaki możemy dodać kilka minut później bo gotują się najkrócej.  
Ugotowane przekładamy na sitko i studzimy.  
Przestudzone warzywa kroimy w drobną kostkę.  
Wszystkie jajka gotujemy za twardo, studzimy w zimnej wodzie.  
Cebulę i ogórki drobno siekamy.  
Jajka obieramy odkrawamy 1/4 ,delikatnie wyjmujemy żółtka.  
Odkrojone części jajek i żółtka kroimy w drobną kostkę i dodajemy do reszty składników sałatki i wszystko mieszamy.  
Dodajemy jeszcze odcedzoną kukurydzę.  
Całość dokładnie mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem a na koniec dodajemy 1 łyżkę musztardy i 2 łyżki majonezu.  
Gotową sałatką nadziewamy białka jajek.  
Boki dekorujemy natką pietruszki i po bokach umieszczamy szczypiorek imitujący rączkę koszyczka.

## Twoje notatki do przepisu: