

Jajeczne koszyczki



Autor: **KORAL**
Przepisów: **636** Ocena: **11554**

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 kiszane
- 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: