

Jajka faszerowane buraczkami

Autor: **KORAL**Przepisów: **637** Ocena: **11647**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 5 jajek
- 1 ugotowany starty burak 3-4 łyżki
- 2,5 łyżki majonezu
- 2 łyżki chrzanu
- szczypiorek 1/2 pęczka
- koperek 1/2 pęczka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotuj na twardo. Zalej zimną wodą. Ostudź, potem przekrój na połówki, wyjmij żółtka. Koperek i część szczypiorku drobno posiekaj, wymieszaj z żółtkami. Do żółtek dodaj starte buraczki, chrzan, i majonez. Dokładnie wymieszaj, aby wszystkie składniki się ze sobą połączyły. Dopraw solą i pieprzem. Buraczkową masą napełnij rękaw cukierniczy i faszeruj połówki jajek. Podawaj posypane posiekanym szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: