

Jajka faszerowane pieczarkami



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16256**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 6 jajek
- 200 g pieczarek
- 1/2 białej cebuli
- pęczek szczypiorku
- sól
- Pieprz
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżka oliwy

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo. Pieczarki obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebulę i szczypiorek drobno siekamy. Na oliwie przesmażamy cebulkę z pieczarkami. Studzimy farsz. Ugotowane jajka również studzimy, obieramy, przekrawamy wzdłuż na pół i wyciągamy żółtka. Rozgniatamy je widelcem, dodajemy pieczarkowy farsz, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy majonez i szczypiorek (pozostawiamy część do dekoracji). Mieszamy wszystko dokładnie. Nakładamy farsz do jajek i posypujemy resztą szczypiorku. Smacznego :)



- 2 Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#):)



Twoje notatki do przepisu: