

Jajka faszerowane wg przedwojennego przepisu



Autor: **Pularda**
Przepisów: 23 Ocena: 130



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 6 jaj gotowanych
- 1-2 jaja surowe
- Bułka tarta
- według uznania: pietruszka, koperek lub szczypiorek
- masło
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane jaja ostrym nożem przeciąć na pół ze skorupkami. Ostrożnie wyjąć żółtko i białko, które należy drobno posiekać.

Do gotowanych jaj dodać 1-2 surowe, zieleninę i przyprawy, 2 łyżki rozpuszczonego masła i tyle bułki tartej, żeby nadzienie nie wypływało podczas smażenia. Wymieszać.

Farszem napełnić skorupki. Wstawić do gorącego piekarnika (200 stopni), przykryć folią aluminiową i piec 10-15 minut, żeby nadzienie ścięło się w środku.

Jajka wyjąć z piekarnika i kładąc farszem do dołu, smażyć na maśle na niewielkim ogniu pod pokrywką. Ten etap można wykonać tuż przed podaniem, żeby jajka były ciepłe.

Jeśli zostanie farszu, można uformować z niego małe kotleciki i usmażyć na maśle.

Twoje notatki do przepisu: