

Jajka faszerowane z rzeżuchą

Autor: **Maudie**Przepisów: **360** Ocena: **12037**

> 6 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- jajka (wg potrzeb, u mnie 5 szt)
- awokado 1 małe lub 1/2 dużego
- ogórek konserwowy 1
- rzeżucha, garść
- jogurt naturalny, 1 łyżka
- sok z cytryny, 1-2 łyżeczki
- pieprz, sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo, obrać, przeciąć na pół i usunąć żółtka. Awokado umyć, wydrążyć miąższ, dodać sok z cytryny i rozgnieść w miseczce razem z żółtkami. Ogórka i rzeżuchę posiekać drobno (trochę rzeżuchy zostawić do położenia na wierzchu jajek) i dodać do masy z żółtek i awokado razem z jogurtem. Wymieszać wszystko, doprawić pieprzem i solą, wypełnić masą białka jajek i położyć na wierzch kielki rzeżuchy, smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: