

Jajka trzy kolory



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22175**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 6 jajek na twardo
- 10 dag twarożku kremowego
- łyżeczka chrzanu,
- 2 łyżki żurawiny ze słoika
- szczypta mielonej papryki
- 10 dag bryndzy, kilka oliwek
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki i szczypiorku
- 2 łyżki majonezu
- kiwi
- 2 ząbki czosnku
- łyżeczka musztardy
- szczypta szafranu
- 2 łyżki śmietany
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka obrać, przekroić je na połówki, wyjąć żółtka. Farsz różowy: Twarożek wymieszać z łyżeczką chrzanu, żurawiną, mieloną papryką. Włożyć do szprycki i napełnić nim kilka połówek jajek. Udekorować całymi kulkami żurawiny i listkami pietruszki. Farsz białozielony: Bryndzę dobrze wymieszać z posiekaną natką, szczypiorkiem, majonezem. Doprawić solą. Napełnić farszem kilka połówek jajek, udekorować plasterkami kiwi oraz szczypiorkiem. Farsz żółty: Żółtka z jajek utrzeć ze śmietaną, musztardą, rozgniecionym czosnkiem, szafranem. Doprawić solą. Napełnić pozostałe połówki jajek, ozdobić oliwkami.

Twoje notatki do przepisu: