

Pyszne jajka faszerowane na Wielkanoc



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **109** Ocena: **72330**



5-6 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 120 g białego sera
- 1 łyżka kaparów
- około 1 łyżki usiekanej natki pietruszki (może być trochę więcej)
- 1 łyżka oleju lub oliwy
- sól
- pieprz
- do ozdoby:
 - kilkanaście ziarenek granatu
 - kilka listków natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane na twardo jajka i obrane ze skorupki, przekrawam wzdłuż na pół, wyjmuję żółtko które użyję do przygotowania farszu. Białka układam na tacy lub talerzu.
- 2 Umyte i osączone listki natki pietruszki drobno siekam – usiekanej natki pietruszki powinno być około 1 łyżki może być trochę więcej. . Teraz do miseczki daję żółtka, kapary, olej, biały ser, posiekaną natkę pietruszki, doprawiam szczyptą soli, szczyptą pieprzu i całość rozdrabnam blenderem na jednolitą masę – farsz jest gotowy.
- 3 Przygotowany farsz nakładam na białka, można farsz nałożyć łyżeczką, szprycą lub rękawem cukierniczym. Ja tym razem nałożyłam farsz do rękawa z grubą końcówką i wyciskałam na białka.
Tak przygotowane jajka ozdabiam małymi listkami natki pietruszki i ziarnkami granatu.

Twoje notatki do przepisu: