

Smazone jaja wielkanocne babci Stefci



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2234** Ocena: **13484**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki:
- Jajka ugotowane na twardo 2 szt.
- Bułka tarta do panierki
- Jajko 1 szt.
- Mąka pszenna do panierki
- Sól i pieprz do smaku
- Papryka słodka wędzona do smaku
- Majonez 2 łyżki
- Musztarda zwykła 1 łyżeczka
- Natka pietruszki posiekana 1 łyżka
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ugotowane jajka przekroić na połówki, wyjąć żółtka, dodać majonez, musztardę, posiekaną natkę pietruszki, paprykę wędzoną, sól i pieprz do smaku, dokładnie utrzeć i odstawić w chłodne miejsce. Białka jajek panierować w mące, maczać w rozbełtanym jajku i ponownie panierować w bułce tartej. Smażyć na głębokim tłuszczu około 2 minut. Następnie odsączyć na ręczniku papierowym i napełnić szprycą przygotowanym schłodzonym farszem. Ozdobić natką pietruszki, posypać lekko pieprzem i podawać na śniadanie wielkanocne. SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: