

Jajka z farszem mięsnym



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
ćwiartki z kurczaka	2 mniejsze usmażone (z obiadu)
majonez	1 łyżka
ketchup łagodny	1 łyżka
Party Dip Meksykański	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka gotujemy na twardo, przelewamy zimną wodą i studzimy. Następnie obieramy je ze skorupki i przekrawamy wzdłuż, wyciągamy żółtka.
- KROK 2 Obieramy usmażone mięso z kości, przekładamy do rozdrabniacza i drobno mielimy.
- KROK 3 Do zmielonego mięsa dodajemy ugotowane żółtka i wszystko razem widelcem dusimy - mieszamy.
- KROK 4 W małej miseczce mieszamy majonez z ketchupem. Sos dodajemy do farszu. Wszystko razem dokładnie mieszamy.
- KROK 5 Gotowym farszem napełniamy połówki jajek i układamy je na talerzu.
- KROK 6 Sos - Dip Meksykański przygotowujemy według przepisu na opakowaniu. Sos przekładamy do miseczki i ustawiamy ją na środku talerza. (sos ten jest dodatkiem do faszzerowanych jajek)