

warstwowa pieczarkowa :)

DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
kukurydza	2 puszki
pieczarki	50 dag
por (biała część)	2 średnie
ser żółty	35 dag
ogórki kiszone	35 dag
majonez	3 łyżki
jogurt naturalny	5 łyżek
sos chili	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy jajka na twardo w lekko osolonej wodzie.

Na dużą patelnię wsypujemy umyte, obrane i pokrojone w drobne kawałki pieczarki. Wlewamy 2 szklanki wody, 2 łyżki oleju, dodajemy szczyptę soli i pieprzu. Dusimy pieczarki na średnim ogniu. W małej miseczce mieszamy majonez z jogurtem i sosem chilli. Dodajemy do smaku soli i pieprzu. Posiekany i sparzony por i warstwowo układamy w misce.

Ostudzone jajka obieramy ze skorupki. Oddzielamy żółtka od białek.

Białka i ser ścieramy na tarce z dużymi dziurkami (do osobnych misek). Natomiast żółtka na małych oczkach. Ogórki i rzodkiewkę kroimy na drobne kawałki.

W misce warstwowo układamy białka, odcedzoną kukurydzę, pieczarki, ogórki, rzodkiewki i ser. Na wierzch rozsmarowujemy sos. Układamy ostatnią warstwę z żółtek.