

## Wielkanoc: Warzywne jajka faszerowane



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

**jajka** 12 szt.

**oliwki czarne**

**oliwki zielone**

### 1 farsz

**majonez** 1 łyżka

**żółtka** 4 szt.

**passata pomidorowa** 2 łyżki

**papryka słodka mielona**

**sól ziołowa**

### 2 farsz

**szczypiorek** 3 łyżki

**żółtka** 4 szt.

**musztarda delikatesowa** 1 łyżka

**pieprz biały Prymat**

**kapary całe Smak** 1 łyżka

### 3 farsz

**serek śmietankowy** 2 łyżki

**rzodkiewki** 3 szt.

**natka pietruszki Prymat**

**bazylia otarta Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Kroki postępowania**

- KROK 1      Przygotować składniki. Jaja na bazę ugotować na twardo. Następnie obrać, przekroić na pół, usunąć z połówek żółtka i odłożyć.
- KROK 2      Przygotować I farsz: passatę wymieszać z majonezem i dodać rozgniecione żółtka, doprawiając do smaku papryką i solą.
- KROK 3      Przygotować II farsz: kapary posiekać w drobną kostkę, połączyć i wymieszać z żółtkami, dodać szczypior, musztardę i pieprz do smaku.
- KROK 4      Przygotować III farsz: rzodkiewki umyć, posiekać w drobną kosteczkę, wymieszać z serkiem dodając do smaku natkę pietruszki i bazylię.
- KROK 5      Każde z nadzienia włożyć do rękawa i wyciskać pastę na półówki jajek. Udekorować.