

## Jaja w skorupce



### BEATA82



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pół pęczka pietruszki, 2-3 gałązki drobno posekanych świeżych ziół</b>	..
<b>prawdziwki</b>	4 szt.
<b>jaja</b>	7 szt.
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	..
<b>sól</b>	..
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	..
<b>olej</b>	..

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotuj jaja na twardo w lekko posolonej wodzie , ostudzić. Przekroić na pół, wyjmij łyżeczką zawartość, uważając by nie uszkodzić skorupki. Jajka bardzo drobno pokroić w kostkę, dodać pokrojone i podsmażone grzyby z cebulka. posiekane zioła i pietruszkę, doprawić solą i pieprzem. Skorupki jaj napełniamy farszem i maczamy w bułce tartej, przed podaniem smażymy od strony bułki