

jaja nadziewane pastą z żółtego sera



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser żółty	100 g
jaja	5-6 szt
masło	30 g
musztarda	1 łyżka
szczypiorek,sól,majonez	wg uznania
pomidor	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jaja ugotować na twardo,wystudzić i obrać ze skorupki.przekroić na połówki, wyjąć żółtka.żółtka rozetrzeć z masłem na masę,dodać żółty ser,musztardę i sól.wymieszać.masę nakładać do połówek jajka, przykryć kawałkiem pomidora,udekorować majonezem.