

Jajka faszerowane Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaj kurzych	6-8
ogórki konserwowe	2
dkg szynki np. staropolskiej	5-8
łyżki gęstego majonezu	2
czubate łyżki listków natki pietruszki i koperku	2-3
sól i pieprz mielony	do smaku:
1-2 łyżki tartej bułki + 2 łyżki ziaren sezamu	do panierowania:
kilka liści sałaty zwykłej, kilka pomidorków koktajlowych, kilka plasterków ogórka, kilka gałązek zieleniny...	do przybrania:
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka dokładnie umyć, ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie. Przekroić wzdłuż na połowę, razem ze skorupką, najlepiej przy pomocy ostrego noża z ząbkami. Delikatnie, łyżeczką, wybrać środek starając się nie pokruszyć skorupki. Wyjęte jajka, szynkę i ogórki pokroić w kostkę, dodać zieleninę, majonez i całość zmiksować na puszystą masę. Doprawić solą i pieprzem. Powstałą pastą napęścić połówki skorupki i każdą przyłożyć napętnianą stroną do bułki tartej zmieszanej z sezamem, lekko docisnąć. Panierowane jajka kłaść na rozgrzany na patelni tłuszcz (panierowaną stroną) i smażyć na niedużym ogniu aż ładnie się zrumieni. Wyjmować na półmisek wyłożony liśćmi sałaty. Przybrać w/g uznania. Podawać jeszcze ciepłe, ale na zimno też smakują wybornie.