

Jajka faszerowane tradycyjne



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dużych jaj kurzych bio ekologicznych	6-8
dkg pieczarek	10
niedużej cebulki	1/2
łyżki startego drobno oscypka	2
łyżek gęstego majonezu	kilka
puszka 400g groszku konserwowego	1
pęczka szczypiorku	1/2
niedużych listków sałaty	kilka
gałązek natki pietruszki	kilka
łyżeczka masła	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka umyć, ugotować na twardo, ostudzić, obrać ze skorupki. Przeciąć poziomo na pół i delikatnie wyjąć żółtka, przełożyć po połowie do dwóch miseczek., rozgnieść dokładnie widelcem. Pieczarki dokładnie oczyścić, opłukać, zetrzeć na dużych oczkach tarki jarzynowej. Cebulkę bardzo drobno posiekać. Na patelni rozgrzać masło, dodać cebulę i pieczarki, smażyć kilka minut mieszając aż odparuje cały płyn, ostudzić. Zimne grzyby dodać do połowy żółtek, dodać 1-2 łyżki majonezu i doprawić solą oraz pieprzem. Do drugiej część żółtek dodać starty oscypek, 1-2 łyżki majonezu i 1 łyżkę posiekanego drobno szczypiorku, doprawić pieprzem, estragonem i ew. solą - z tą ostrożnie bo oscypek jest słony. Przygotowanymi pastami napełnić czubato łódeczki z białek jaj. Groszek odcedzić dokładnie. Na okrągłym talerzu/półmisku ułożyć kółko, na przemian, dwa rodzaje jajek. Na środek wysypać groszek i przybrać go majonezem oraz zieleniną. Jajka posypać posiekanym szczypiorkiem i listkami natki.