

Jaja faszerowane /na gorąco/



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	8 szt
olej	1,5 łyżki
masło	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
koperek	2 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane na twardo jaja w skorupkach przecinamy wzdłuż na pół bardzo ostrym nożem. Ostrożnie wybieramy ze skorupki zawartość. Na oleju szklimy drobniutko posiekaną cebulkę. Jajka rozdrabniamy / ja to robię tłuczkiem do ziemniaków, ale można zmielić w maszynce/, dodajemy cebulkę, drobno posiekaną natkę i koperek, łyżkę tartej bułki, sól i pieprz do smaku. Tą masą nadziewamy skorupki i dociskamy ją do wysypanej na talerz tartej bułki. Smażymy na maśle. Podajemy na gorąco z młodymi ziemniakami i dowolną surówką.