# Jajka faszerowane wg Babci Basi:

**BABCIAGRAMOLKA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **jajko** | 4 szt. |
| **koperek** | 2 łyżki (posiekany) |
| **kwaśna śmietana** | 1 łyżka |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo . Ostudzić . Przekroić na połówki razem ze skorupkami . Wyjąć jajko ( ostrożnie by połówki skorupek pozostały całe ). Jajka rozdrobnić rozgniatając widelcem na miazgę . Dodać koperek i śmietanę . Wymieszać . Doprawić solą i pieprzem . Nałożyć farsz do skorupek . Kłaść farszem na bułce tartej tak by się panierował .Smażyć na maśle na rumiano ( kładąc panierowaną stroną na rozgrzany tłuszcz ) . Podawać gorące , lub na zimno . Smaczne są i takie i takie .