

Zapiekane jajka z grzybami i czosnkową bułką tartą prymat

**JOANNA137**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
borowik	100 g
cebula	1 sztuka
oliwa	- -
sól	1 szczypta
masło	50 g
natka pietruszki	kilka gałązek
winiak	50 (klubowy)
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
bułka tarta czosnkowa	1/2 szklanki
tymianek	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo w osolonej wodzie, wystudzić. Nie obierać! Na rozgrzanej patelni z oliwą z oliwek podsmażyć grzyby i cebulę. Całość doprawić świeżym tymiankiem, winiakiem, solą i pieprzem.

Jajka delikatnie rozciąć wzdłuż na pół, żółtka i białka wyjąć i pokroić w drobną kostkę, po czym wymieszać na jednolitą masę z grzybami i cebulą. Tak przygotowanym farszem napęlnić skorupki, całość pokryć masłem wymieszanym z czosnkową bułką tartą Prymat i posiekaną natką pietruszki. Zapiekać ok. 5-10 minut w temperaturze 150°C. Jajka faszerowane dobrze komponują się z sałatką ze świeżych kiełków.