

jajka z pieczarkami



ANNA69



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	5
pieczarki	250 g
masło	2 łyżki
śmietana 12%	3 łyżki
sól	
pieprz	
majonez	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka gotujemy na twardo, obieramy, kroimy na pół i wyjmujemy żółtka. Żółtka rozdrabniamy widelcem w naczyniu.
- KROK 2 Pieczarki kroimy w drobną kostkę i smażymy na maśle. Jeśli pieczarki "puszczą" dużo wody należy ją odlać. Usmażone pieczarki dodajemy do żółtek, dodajemy śmietanę. Wszystko bardzo dokładnie mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem
- KROK 3 Powstałym farszem napełniamy białka jaj.
- KROK 4 Napełnione jajka dekorujemy majonezem