Jajka nadziewane



IWA643

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	1 szkl
bułka czerstwa	1 szt
bułka tarta pikantna	
szczypiorek posiekany	
sól	
jajko ugotowane na twardo	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo. Przekrawamy wzdłuż ostrożnie, zęby nie popsuć skorupki. Łyżeczką wyciągamy jajko z skorupki -skorupkę zostawiamy. Bułkę moczymy w mleku wyciskamy dodajemy drobno posiekane jajka i szczypiorek i ziarenka smaku. Farsz wkładamy do skorupek. Przytykamy otwartą skorupką do tartej bułki i smażymy na rozgrzanym maśle. Podajemy z malutkimi łyżeczkami na liściach sałaty.