

Jajka faszerowane



BETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5
cebula biała	1
olej do smażenia	
mięso mielone	20 dag
Szczypiorek cienki	1 pęczek
koperek	do smaku
sól do smaku	
majonez tradycyjny	do smaku
ketchup	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo czyli około 8minut. Cebulę obieramy i kroimy w kosteczkę. Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy mięso mielone z cebulką. Następnie obieramy jajka, przekrawamy je na pół, wyjmujemy żółtka. Żółtka mieszamy z mięsem mielonym i posiekanym drobno szczypiorkiem. Do smaku dodajemy koperek, pieprz ziółowy i sól. Dokładnie mieszamy. Z farszu tworzymy kulki i kładziemy je na białka. Na wierzch każdego faszerowanego jajka kładziemy odrobinę majonezy i ketchupu. Wkładamy do lodówki na co najmniej 20 minut. Smacznego!