

Łódki z jajek



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
musztarda	pół łyżeczki
szczypiorek	
majonez	1 łyżka
ser żółty	1 plaster
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajko gotujemy na twardo ok 8-10 minut. Obieramy, studzimy i kroimy na pół.
- KROK 2 Wybieramy żółtko ze środka i przekładamy do miseczki. Szczypiorek kroimy na drobno. Łyżeczkę szczypioru wsypujemy do żółtka. Do żółtka dodajemy również musztardę i majonez i solimy do smaku. Rozgniatamy widelcem i dokładnie mieszamy wszystkie składniki. Nabieramy farsz an łyżeczkę i wypełniamy środek jajka, tworząc kopułkę. P
- KROK 3 plaster sera żółtego kroimy na trójkąty. Trójkącik sera nabijamy na wykałaczkę w dwóch miejscach i wbijamy jako żagielek do jajka.