

Jajka faszerowane awokado i ogórkiem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	5 sztuk
ogórek konserwowy Smak	1 sztuka
śmietana 18 proc	1 łyżka
sok z cytryny	2 łyżeczki
orzechy włoskie	10 połówek
sól i pieprz	do smaku
awokado	15 dkg
natka pietruszki	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka obrać, przekroić wzdłuż na połowy, ostrożnie usunąć żółtka. Awokado utrzeć lub zmiksować ze śmietaną na jednolitą masę, dodać pokruszone żółtka, dobrze wymieszać - powinien powstać dość gęsty krem. Ogórek dokładnie osuszyć i drobniutko posiekać, wymieszać z masą awokadową. Dodać posiekaną zieleninę i doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Nakładać masę we wgłębienia po żółtkach i przybrać połówkami orzechów.