

Jajka faszerowane pieczarkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	7 dużych sztuk
jajko	8 szt
cebula	1 szt
sól i pieprz	
majonez	3 łyżki
masło	
szczypiorek	0,5 pęczka
dekoracja	
sałata	
natka pietruszki	
papryka	
rzodkiewka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupki. Przekroić jajka na połowę, wyjąć żółtka. Pieczarki umyć, osączyć, drobno pokroić. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić pieczarki i dusić, aż będą miękkie. Następnie udusić cebulę, połączyć z pieczarkami, doprawić solą i pieprzem. Szczypiorek umyć, osączyć, drobno pokroić, dodać do pieczarek. Wyjęte żółtka rozgnieść widelcem, dodać do pieczarek, razem z majonezem, wymieszać. Takim farszem napełniać połówki jajek, kłaść jajka na sałacie, ułożonej na talerzu, udekorować.