Wielkanoc: Warzywne jajka faszerowane



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
jajko	12 szt.
oliwki czarne	
oliwki zielone	
1 farsz	
majonez	1 łyżka
żółtko jajek	4 szt.
passata pomidorowa	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	
Sól ziołowa jodowana Prymat	
2 farsz	
szczypiorek	3 łyżki
żółtko jajek	4 szt.
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
Pieprz biały mielony Prymat	
kapary całe Smak	1 łyżka
3 farsz	
serek śmietankowy	2 łyżki
rzodkiewki	3 szt.

Natka pietruszki suszona Prymat

Bazylia suszona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować składniki. Jaja na bazę ugotować na twardo. Następnie obrać, przekroić na pół, usunąć z połówek żółtka i odłożyć.

KROK 2 Przygotować I farsz: passatę wymieszać z majonezem i dodać rozgniecione żółtka, doprawiając do smaku papryką i solą.

KROK 3 Przygotować II farsz: kapary posiekać w drobną kostkę, połączyć i wymieszać z żółtkami, dodać szczypior, musztardę i pieprz do smaku.

KROK 4 Przygotować III farsz: rzodkiewki umyć, posiekać w drobną kosteczkę, wymieszać z serkiem dodając do smaku natkę pietruszki i bazylię.

KROK 5 Każde z nadzienia włożyć do rękawa i wyciskać pastę na połówki jajek. Udekorować.