Jajka faszerowane



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
pieprz	
sól	
masło	2 łyżki
papryka mielona	
jajko	1 szt
pieczarki	6 szt
natka pietruszki	1 łyżka
cebula	1 szt
jajko ugotowane na twardo	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka obrać i przekroić na połówki.
Z jajek wyjąć żółtka i wykroić trochę białka w celu uzyskania miejsca na farsz. Pieczarki przesmażyć na maśle razem z cebulą. Dodać posiekane żółtka, kawałki białka z wykrojonych środków i natkę pietruszki. Całość dokładnie wymieszać dodając przyprawy do smaku. Tak przygotowanym farszem nadziać białka. Połówki jaj, od strony farszu opanierować maczając w rozmąconym jajku i tartej bułce. Smażyć na maśle.