

jajka z farszem chrzanowym



CUKIERENKAKLEMENTYNKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
szynka	5 plasterków
żółty ser starty	2 łyżki
chrzan ze słoika	1 łyżeczka
majonez	2 łyżki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oliwki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo. Wystudzić, obrać, przepołować. Białka ułożyć na talerzu, żółtka zetrzeć na drobnej tarce. Wymieszać z serem, majonezem i chrzanem. Trzy plasterki szynki pokroić w bardzo drobną kostkę, resztę ułożyć dekoracyjnie na talerzu z białkami. Pokrojoną szynkę wymieszać z farszem, doprawić pieprzem. Farsz wyciskać do połówek białek za pomocą szprycy lub woreczka. Oliwki pokroić na połówki, udekorować jajka i półmisek. Ozdobić listkami kolendry.