

Jajka faszerowane smażone



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
masło	2-3 łyżki
śmietana	2-3 łyżki
sól, pieprz	do smaku
natka pietruszki	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka umyć, ugotować na twardo, schłodzić w zimnej wodzie, przekroić ostrym nożem razem ze skorupką wzdłuż na połówki. Wybrać jajka łyżeczką i drobno posiekać. Dodać 2 łyżki masła, śmietaną, drobno posiekany szczypiorek lub natkę pietruszki. Dobrze wymieszać, nałożyć w skorupki, posypać bułką tartą, przyklepać łyżką, smażyć na rozgrzanym maśle, kładąc posypaną stroną do dołu.