

Jajka faszerowane



JOANNA118



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dkg
majonez	1 szt
jajko ugotowane na twardo	30 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo. Po ugotowaniu jajka obieramy z łupinek przekrawamy na połówki, wyciągamy żółtka do miseczki a połówki odkładamy na talerz. Pieczarki opłukane obrane z skorki kroimy w drobną kostkę - smażymy na tłuszczu na rumiano. Żółtka rozdrabniamy widelcem dodajemy sól, pieprz, maggi, łyżkę majonezu usmażone pieczarki z tłuszczem, mieszamy na jednolitą masę. Masą wypełniamy połówki białek jajek. Podajemy z majonezem