

Jajka z niespodzianką



PRZEMEK_015



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bułka czerstwa	1
mleko	250 ml
natka pietruszki	10-15 g
szczypiorek posiekany	5-10 g
Kucharek przyprawa do potraw	5 g
masło	5-7 g
olej do smażenia	
Pieprz czarny mielony Prymat	1-2 g
jajko ugotowane na twardo	7

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowanych jajek nie obieramy. Razem ze skorupkami przekrawamy je wzdłuż (na pół). Wyjmujemy łyżeczką żółtko i białko, a skorupki odkładamy do miski. Wyjęte żółtka i białka kroimy w drobną kostkę i wrzucamy do dużej miski. Czerstwą bułkę moczymy w mleku a następnie wyciskamy i dodajemy do pokrojonych w kostkę jajek. Do miski z jajkami i bułką dodajemy: surowe jajko, posiekaną drobno pietruszkę, posiekany szczypior i masło. Doprawiamy do smaku przyprawą "kucharek" oraz pieprzem. Wszystko dokładnie mieszamy. Następnie bierzemy pozostawione skorupki jajek i napychamy je farszem. Dość dużą ilość oleju wlewamy na patelnię. Gdy się rozgrzeje kładziemy jajka i je smażymy (z jednej strony). Po usmażeniu trzeba je wystudzić i jeść. Smacznego!