

Jajka faszerowane krewetkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2 szt.
jogurt naturalny	1 łyżka
czosnek	1 mały ząbek
krewetki koktajlowe	80 g
cytryna	1/2 szt.
natka pietruszki	1/2 łyżeczki (posiekana)
Pieprz czarny Prymat w młynku	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do małego rondelka wyciskamy sok z cytryny i wrzucamy skórkę. Dorzucamy krewetki i podlewamy je wodą. Gotujemy około 5 minut, po czym odcedzamy krewetki, kroimy je jak najdrobniej. jajka gotujemy, obieramy i przekrajamy na pół. Oddzielone żółtko mieszamy z jogurtem, czosnkiem przeciśniętym przez praskę, krewetkami, pietruszką, doprawiamy pieprzem i papryką. Tak przygotowaną masą faszerujemy białka. Jajka przekładamy na blaszkę i zapiekamy w 200°C do momentu, aż delikatnie się zrumienią.

PRZEPIS POCHODZI OD GACA SYSTEM