

Jajka faszerowane pistacjami



KASIA PICHCI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Jajka faszerowane:

jajko	3 sztuki
pistacje	14 sztuki
śmietana 30%	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 jajka gotujemy na twardo, obieramy, tnemy na pół, wyciągamy żółtka. Przekładamy do miseczki. Dodajemy pistacje oraz śmietanę. Doprawiamy solą i pieprzem (konsystencja ma być jak przy jajkach faszerowanych). Napełniamy dziurę masą. Obtaczamy w jajku i tartej bułce. Smażymy z dwóch stron na złoto w głębokim oleju.

SMACZNEGO