

Jajka faszerowane pastą pieczarkową



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	7 sztuk
pieczarki	400 gramów
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 sztuki
czosnek	1 ząbek
masło 82%	2 łyżki
majonez	3 łyżki
szczypiorek	1 pęczek
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać i przekroić wzdłuż na pół. Żółtka wyjąć delikatnie za pomocą łyżeczki i przełożyć do miseczki, a białka ułożyć na talerzu.
2. Pieczarki umyć, oczyścić, pokroić w kostkę, a cebulki i czosnek drobno posiekać. Na patelni rozgrzać masło, przesmażyć cebulę z czosnkiem, następnie dodać pieczarki i smażyć kilka minut. Po tym czasie doprawić solą, pieprzem i całość dokładnie wymieszać. Pozostawić do wystudzenia.
3. Po tym czasie do pieczarek dodać żółtka i zmiksować na drobno, ale nie całkiem na gładko. Następnie dodać majonez, doprawić do smaku solą, pieprzem i całość dokładnie wymieszać.
4. Farsz umieścić w dekoratorze, nafaszerować połówki białek i posypać drobno posiekanym szczypiorkiem.