

Jajka faszerowane awokado



HANIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko 4-5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotuj na twardo, obierz ze skorupki, przekrój wzdłuż na pół. Wyjmij żółtko i rozgnieć je widelcem. Awokado obierz ze skórki, usuń pestkę, pokrój w drobną kosteczkę i skrop sokiem z cytryny. Dodaj awokado do żółtka razem z posiekanym szczypiorkiem, natką pietruszki, majonezem zmieszanym pół na pół z jogurtem naturalnym. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Wypełnij łyżeczką wgłębienia w białkach jaj farszem z awokado. Podawaj z pieczywem.