

Jajka faszerowane zapiekane serem



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	3 sztuki
ser gouda	200 gram
jajko ugotowane na twardo	10 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajak ugotować na twardo, wydrążyć żółtka. Zetrzeć żółtka na tarce. Cebulę i pieczarki pokroić w drobną kostkę i podsmażyć. Następnie cebulę, pieczarki i żółtka wymieszać z łyżką majonezu, doprawić solą i pieprzem. Nadziać jajka masą. Ułożyć jajka w naczyniu żaroodpornym, posypać żółtym serem.

Piec 10 minut w piekarniku 175 stopni aż ser się stopi.