Fałszywe muchomorki i inne grzybki



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajeczek przepiórczych	10 szt.
pomidorków cherry	10 szt.
małych, podłużnych ziemniaczków	10 szt.
marynowanych kapeluszy małych kań albo innych grzybków, ale muszą mieć taki dzwonkowaty kształt	10 szt.
bardzo gęstego majonezu	1 łyżka
sól, pieprz mielony	do smaku:
ser biały twarogowy	2 (z ziolami)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Potrzebujemy tyle sztuk jajeczek i pomidorków oraz ziemniaków i marynowanych grzybów ile chcemy mieć fałszywych grzybków. Ziemniaki myjemy, nie obieramy, gotujemy 15 min w osolonym wrzątku, studzimy, jeśli trzeba (tzw. stare) obieramy ze skórki, oprószamy solą i pieprzem. Jajeczka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy. Pomidorki przycinamy od spodu i wydrążamy środek malutką łyżeczką. Grzyby marynowane, najlepiej małe kanie, dokładnie osączamy. Jajeczka leciutko przycinamy od szerszego końca, przycinamy też z jednego dłuższego końca ziemniaki, tylko tyle żeby stały. Ustawiamy je na półmisku przybranym sałatą i liśćmi pietruszki. Każdy wydrążony pomidorek wypełniamy serkiem ziołowym i nakładamy na jajeczko. Na ziemniaki, oprószone solą, nakładamy kapelusze marynowanych grzybów posmarowane od wewnątrz majonezem. Podajemy na przystawkę albo jako dodatek do wędlin i pieczonych mięs.